叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 4 个章节

1. 经过测试的食谱烹饪书(cook Book Of Tested Receipes) 000001

2. 经过测试的食谱烹饪书(cook Book Of Tested Receipes) 000002

3. 经过测试的食谱烹饪书(cook Book Of Tested Receipes) 000003

4. 经过测试的食谱烹饪书(cook Book Of Tested Receipes) 000004

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

经过测试的食谱烹饪书(Cook book of tested receipes)
第1/4页

[kʊk] [bʊk]
COOK **BOOK**
厨师 书

烹饪书

[ɒv; əv]
of
的

的

['testɪd] [rɪsi:pi:s]
TESTED **RECEIPES**
测试 食谱

已测试的食谱

[baɪ]
by
经过

经过

['aɪdə] [li:] ['keəri]
IDA **LEE** **CARY**
国际发展协会 李 凯瑞

艾达·李·卡里

[ə'rɪdʒɪneɪtə(r)][ɒv; əv]['væsɑ:r] [ti:] [ru:m]
Originator **of** **Vassar** **Tea** **Room**
鼻祖 的 瓦萨学院 茶 房间

瓦萨茶室的创始人

['prɪntɪd] [baɪ]
PRINTED **BY**
打印 经过

印刷者

[ðə; ði][ə; eɪ] . [vi:] . [heit] [ˌsi: 'əʊ] .
THE **A** **.** **V** **.** **HAIGHT** **CO** **.**
这 一个 . V . 海特 一氧化碳 .

AV 海特公司

[pəʊ'ki:psi] , [en] . [waɪ] .
POUGHKEEPSIE **,** **N** **.** **Y** **.**
波基普西 , N . 是 .

纽约州波基普西

['kɒpiraɪt] , -
Copyright **,** **1920**
版权 , -

版权所有，1920年

[baɪ]
by
经过

经过

['aɪdə] [liː] ['keəri]
Ida **Lee** **Cary**
艾达 李 凯瑞

艾达·李·凯瑞

[ðɪs] [bʊk] [ɪz] ['dedɪkeɪtɪd]
This **book** **is** **dedicated**
这 书 是 投入的

本书献给

[tuː; tə]
to
到

到

[maɪ] ['dɔːtə(r)]
my **daughter**
我的 女儿

我的女儿

['juːlə]
Eula
最终用户许可协议

最终用户许可协议

['stɔːri] [ɒv; əv][ðə; ðiː] [tiː] [ruːm]
STORY **OF** **THE** **TEA** **ROOM**
故事 的 这 茶 房间

茶室的故事

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː] ['kɒlɪdʒ] [vjuː] ['ɑːveɪ] . ,
No **.** **2** **College** **View** **Ave** **.** **,**
不 . 2 大学 看法 大道 . ,

学院景大道2号

[pəʊ'kiːpsi] , [en] . [waɪ] .
Poughkeepsie **,** **N** **.** **Y** **.**
波基普西 , N . 是 .

纽约州波基普西

[aɪ] ['stɑːtɪd] ['sɜːvɪŋ] ['kɒlɪdʒ] ['stjʊdnts] [lʌntʃiz] [ænd; ənd] ['wɒfl] ['sʌpəz] [ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] [weɪ] [ɪn][maɪ]
I **started** **serving** **College** **Students** **lunches** **and** **waffle** **suppers** **in** **a** **small** **way** **in** **my**
我 开始 服务 大学 学生 午餐 和 胡扯 晚餐 在 一个 小的 方式 在 我的
['pɑːlə(r)][ænd; ənd] ['selɪŋ] [ˌhəʊm'meɪd] ['kændi] .
parlor **and** **selling** **homemade** **candy** **.**
客厅 和 销售 自制 糖果 .

我开始在自家客厅小规模地为大学生提供午餐和华夫饼晚餐，并出售自制糖果。

[maɪ] ['bɪznəs] [bɪ'keɪm] ['veri] ['pɒpjələ(r)] [wɪð] [ðə; ðiː] ['kɒlɪdʒ] ['stjʊdnts] [ænd; ənd][aɪ][wɒz; wəz][ə'blaɪdʒd]
My **business** **became** **very** **popular** **with** **the** **College** **Students** **and** **I** **was** **obliged**
我的 商业 成为 非常 受欢迎的 和 这 大学 学生 和 我 曾是 有义务
[tuː; tə][ɪk'stend][maɪ] [fə'sɪlətiz] .
to **extend** **my** **facilities** **.**
到 延长 我的 设施 .

我的生意在大学生们中非常受欢迎，我不得不扩建店铺。

[səʊ][aɪ][hæd; həd] [θriː] [rʊmz; ruːmz] [ɑːtʃt] [ænd; ənd] [meɪd] [ɪn][wʌn] [lɑːdʒ] [ruːm] [ænd; ənd] ['dekəreɪtɪd]
So **I** **had** **three** **rooms** **arched** **and** **made** **in** **one** **large** **room** **and** **decorated**
所以 我 有 三 房间 拱形 和 制成 在 一 大的 房间 和 装饰
['veri] ['prɪtɪli] .
very **prettily** **.**
非常 漂亮 .

所以我把三个房间用拱形结构改造成一个大房间，并装饰得非常漂亮。

[ðə; ði] [ruːm] ['siːtɪd] - ['stjʊdnts] ['veri] ['kʌmftəbli; 'kʌmfətəbli][ænd; ənd][wɒz; wəz] ['veri] ['pɒpjələ(r)]

The	room	seated	104	students	very	comfortably	and	was	very	popular
这	房间	坐着	-	学生	非常	舒适地	和	曾是	非常	受欢迎的

[ə'mʌŋ] [ðə; ði] ['stjʊdnts] [ænd; ənd][ðeə(r)] [frendz] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː][wɒz; wəz][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði][məʊst]

among	the	students	and	their	friends	as	it	was	one	of	the	most
之中	这	学生	和	他们的	朋友们	作为	它	曾是	一	的	这	最多

[ə'træktɪv] [tiː] [rʊmz; ruːmz] [ɪ'stæblɪʃt] [fɔː(r); fə(r)] ['kɒlɪdʒ] ['wɪmɪn] .

attractive	Tea	Rooms	established	for	College	Women	.
吸引人的	茶	房间	已确立的	为了	大学	女性	.

房间可舒适地容纳 104 名学生，深受学生及其朋友的喜爱，因为它是为大学女生设立的最吸引人的茶室之一。

['pɒpjələ(r)] ['kɒlɪdʒ] [jel]

POPULAR	COLLEGE	YELL
受欢迎的	大学	叫喊

大学流行呐喊

['keəri] ['kɒtɪdʒ] , ['keəri] ['kɒtɪdʒ] , [ɑː(r); ə(r)][wiː; wi][ɪn][ˌaɪ 'tiː] , [wel] [ai] [ges]

Cary	Cottage	,	Cary	Cottage	,	Are	we	in	it	,	well	I	guess
凯瑞	小屋	,	凯瑞	小屋	,	是	我们	在	它	,	出色地	我	猜测

凯瑞小屋，凯瑞小屋，我们在里面吗？嗯，我想是的。

['keəri] ['kɒtɪdʒ] , ['keəri] ['kɒtɪdʒ] , [jes] , [jes] , [jes] .

Cary	Cottage	,	Cary	Cottage	,	Yes	,	Yes	,	Yes	.
凯瑞	小屋	,	凯瑞	小屋	,	是的	,	是的	,	是的	.

凯瑞小屋，凯瑞小屋，是的，是的，是的。

[[ˌpiː 'dʒiː][faɪv]]

[	Pg	5	]
[	页	5	]

[第5页]

[ruːlz] [fɔː(r); fə(r)] ['meʒərɪŋ]

RULES	FOR	MEASURING
规则	为了	测量

测量规则

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] [lɑːd] [meɪk] [wʌn] [paʊnd]

2	cups	of	butter	or	lard	make	1	pound
2	杯子	的	黄油	或者	猪油	制作	1	磅

杯黄油或猪油可制成 1 磅

[fɔːr] [kʌps] [ɒv; əv] ['peɪstri] [ɔː(r)] [bred] ['flaʊə(r)] [meɪk] [wʌn] [paʊnd]

4	cups	of	pastry	or	bread	flour	make	1	pound
4	杯子	的	糕点	或者	面包	面粉	制作	1	磅

杯糕点粉或面包粉可制成 1 磅

3⅞ [kʌps] [ɒv; əv] [ɪn'taɪə(r)] [wiːt] ['flaʊə(r)] [meɪk] [wʌn] [paʊnd]

3⅞	cups	of	entire	wheat	flour	make	1	pound
3⅞	杯子	的	全部的	小麦	面粉	制作	1	磅

3⅞ 杯全麦面粉可制成 1 磅

2⅔ [kʌps] [ɒv; əv] ['əʊtmiːl] [meɪk] [wʌn] [paʊnd]

2⅔	cups	of	oatmeal	make	1	pound
2⅔	杯子	的	麦片	制作	1	磅

2又2/3杯燕麦片可制成1磅

4¾ [kʌps] [ɒv; əv] [rəʊld] [əʊts] [meɪk] [wʌn] [paʊnd]

4¾	cups	of	rolled	oats	make	1	pound
4¾	杯子	的	滚动	燕麦	制作	1	磅

4¾杯燕麦片可制成1磅燕麦片

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['grænjʊleɪtɪd] ['ʃʊgə(r)] [meɪk] [wʌn] [paʊnd]

2	**cups**	**of**	**granulated**	**sugar**	**make**	**1**	**pound**
2	杯子	的	颗粒状	糖	制作	1	磅

杯砂糖制成 1 磅

2⅔ [kʌps] [ɒv; əv] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] [meɪk] [wʌn] [paʊnd]

2⅔	**cups**	**of**	**powdered**	**sugar**	**make**	**1**	**pound**
2⅔	杯子	的	粉末状	糖	制作	1	磅

2又2/3杯糖粉可制成1磅

[θriː] ['tiːspuːn] [meɪk] [wʌn] ['teɪblspuːn]

3	**teaspoons**	**make**	**1**	**tablespoon**
3	茶匙	制作	1	汤匙

3茶匙等于1汤匙

- ['teɪbəlˌspuːnz] [draɪ] [ɪn'griːdiənt] [meɪk] [wʌn] [kʌp] .

16	**tablespoons**	**dry**	**ingredient**	**make**	**1**	**cup**	**.**
-	汤匙	干燥	成分	制作	1	杯子	.

16汤匙干料可制成1杯。

[[ˌpiː 'dʒiː] [sɪks]]

[	**Pg**	**6**	**]**
[	页	6	]

[第6页]

[suːps]

SOUPS

汤

汤

[biːf] [suːp] .

Beef	**Soup**	**.**
牛肉	汤	.

牛肉汤。

[fɔː(r)] ([fɔːr]) ['ɛl'biːˈɛs] [ɒv; əv] [rɪb] [biːf] , [bɔɪl] [fɔː(r)] [ɔː(r)] [faɪv] ['aʊəz] , [teɪk] [aʊt] [miːt] ,

Four	**(**	**4**	**)**	**lbs**	**of**	**rib**	**beef**	**,**	**boil**	**four**	**or**	**five**	**hours**	**,**	**take**	**out**	**meat**	**,**
四	(	4	)	磅	的	肋骨	牛肉	,	熬	四	或者	五	小时	,	拿	出去	肉	,

四（4）磅肋眼牛肉，煮四到五个小时，取出肉，

[skɪm] [ɒf] [ɔːl] [griːs] .

skim	**off**	**all**	**grease**	**.**
撇去	离开	全部	润滑脂	.

撇去所有油脂。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] - [hɑːf] [kʌp] [iːtʃ] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['kærəts] , [pə'teɪtəʊz] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] [tuː; tə] [teɪst] .

Add	**one**	**-**	**half**	**cup**	**each**	**of**	**chopped**	**carrots**	**,**	**potatoes**	**,**	**salt**	**,**	**pepper**	**to**	**taste**	**.**
添加	一	-	一半	杯子	每个	的	切碎	胡萝卜	,	土豆	,	盐	,	胡椒	到	品尝	.

加入半杯切碎的胡萝卜、半杯切碎的土豆，以及适量的盐和胡椒粉。

[meɪks] [θriː] ([θriː]) [kwɔːts] .

Makes	**three**	**(**	**3**	**)**	**quarts**	**.**
制作	三	(	3	)	夸脱	.

可制成三 (3) 夸脱。

['tʃɪkɪn] [suːp] .

Chicken	**Soup**	**.**
鸡	汤	.

鸡汤。

[teɪk] [ə; eɪ] [fæt] ['tʃɪkɪn] ['ɑːftə(r)] ['kliːnɪŋ] , [let] [ˌaɪ 'tiː] [leɪ] [ɪn] [freʃ] ['wɔːtə(r)] [æn; ən] ['aʊə(r)] ,

Take	**a**	**fat**	**chicken**	**after**	**cleaning**	**,**	**let**	**it**	**lay**	**in**	**fresh**	**water**	**an**	**hour**	**,**
拿	一个	胖的	鸡	后	打扫	,	让	它	躺	在	新鲜的	水	一个	小时	,

取一只清洗干净的肥鸡，放在清水中浸泡一小时。

[bɔɪl] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [æt; ət] [liːst] [tuː] ['aʊəz] ,

boil	**the**	**chicken**	**at**	**least**	**two**	**hours**	**,**
熬	这	鸡	在	至少	二	小时	,

鸡肉至少要煮两个小时。

[let] [kuːl] [ænd; ənd] [skɪm] [ɒf] [ðə; ði] [fæt] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['seləri] [kʌt] ['ɪntuː] ['bɪts] ,

let	**cool**	**and**	**skim**	**off**	**the**	**fat**	**and**	**add**	**a**	**little**	**celery**	**cut**	**into**	**bits**	**,**
让	凉爽的	和	撇去	离开	这	胖的	和	添加	一个	小的	芹菜	切	进入	比特	,

放凉后撇去油脂，加入少许切碎的芹菜。

[kʌp] [ɒv; əv] [raɪs] [ænd; ənd] ['bɪts] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .

cup	**of**	**rice**	**and**	**bits**	**of**	**chopped**	**parsley**	**.**
杯子	的	米	和	比特	的	切碎	香菜	.

一杯米饭和一些切碎的欧芹。

[juː; jʊ] [kæn; kən] [juːz] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] ['aɪðə(r)] [fɔː(r); fə(r)] ['sæləd] [ɔː(r)] [prest] ['tʃɪkɪn] [ləʊf] .

You	**can**	**use**	**the**	**chicken**	**either**	**for**	**salad**	**or**	**pressed**	**chicken**	**loaf**	**.**
你	能	使用	这	鸡	任何一个	为了	沙拉	或者	按下	鸡	面包	.

你可以把鸡肉用来做沙拉或压制鸡肉饼。

[təˈmɑːtəʊ] [suːp] .

Tomato	**Soup**	**.**
番茄	汤	.

番茄汤。

[tuː; tə] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] [kænd] [təˈmɑːtəʊz] [ɔː(r)] [fɔː(r)] ([fɔːr]) [lɑːdʒ] [rɔː] [wʌnz] [kʌt] [ʌp] [faɪn] ,

To	**one**	**pint**	**of**	**canned**	**tomatoes**	**or**	**four**	**(**	**4**	**)**	**large**	**raw**	**ones**	**cut**	**up**	**fine**	**,**
到	一	品脱	的	罐装	西红柿	或者	四	(	4	)	大的	生的	一个	切	向上美好的		,

一品脱罐装番茄或四个切碎的大鲜番茄，

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [ˌkjuː 'tiː] . [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [kʌm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] .

add	**one**	**qt**	**.**	**of**	**boiling**	**water**	**and**	**let**	**it**	**come**	**to**	**a**	**boil**	**.**
添加	一	qt	.	的	沸腾	水	和	让	它	来	到	一个	熬	.

加入一夸脱沸水，煮沸。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] - [hɑːf] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['səʊdə] [ænd; ənd] [ɪ'miːdiətli] [wʌn] [ɒv; əv] [swiːt] [mɪlk]

Then	**add**	**one**	**-**	**half**	**teaspoon**	**of**	**soda**	**and**	**immediately**	**one**	**of**	**sweet**	**milk**
然后	添加	一	-	一半	茶匙	的	苏打	和	立即地	一	的	甜的	牛奶

[ænd; ənd] [kriːm] ,

and	**cream**	**,**
和	奶油	,

然后加入半茶匙小苏打，立即加入半茶匙甜牛奶和奶油。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] .

season	**with**	**salt**	**,**	**pepper**	**and**	**butter**	**.**
季节	和	盐	,	胡椒	和	黄油	.

用盐、胡椒粉和黄油调味。

[vəˈdʒɪniə] [suːp] .

Virginia	**Soup**	**.**
弗吉尼亚州	汤	.

弗吉尼亚汤。

[pʊt] [suːp] [bəʊn] [ɒn] [ɪn] 1½ [kwɔːts] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , [kʌt] [ə; eɪ] [smɔːl] ['tɜːnɪp] [ɪn] [skˈweəz] ,

Put	**soup**	**bone**	**on**	**in**	**1½**	**quarts**	**of**	**cold**	**water**	**,**	**cut**	**a**	**small**	**turnip**	**in**	**squares**	**,**
放	汤	骨	在	在	1½	夸脱	的	寒冷的	水	,	切	一个	小的	芜菁	在	正方形	,

将汤骨放入1.5夸脱冷水中，将小萝卜切成方块，

['ɔːlsəʊ] [tuː] ([ˌtuː'tuː]) ['miːdiəm] [saɪz] [pə'teɪtəʊz] , [pʊt] [ɪn] [wɪð] [bəʊnz] [ænd; ənd] [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] .

also	**two**	**(**	**2**	**)**	**medium**	**size**	**potatoes**	**,**	**put**	**in**	**with**	**bones**	**and**	**salt**	**to**	**taste**	**.**
还	二	(	2	)	中等的	尺寸	土豆	,	放	在	和	骨头	和	盐	到	品尝	.

再加入两个中等大小的土豆，与骨头一起放入，并根据口味加盐。

[drɒp] [ɪn] [smɔːl] ['hændfʊl] ['kæbɪdʒ] [tʃɒpt] [faɪn] , [sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] [kænd] [kɔːn] ,

Drop	**in**	**small**	**handful**	**cabbage**	**chopped**	**fine**	**,**	**6**	**tablespoons**	**canned**	**corn**	**,**
降低	在	小的	少数	卷心菜	切碎	美好的	,	6	汤匙	罐装	玉米	,

放入一小把切碎的卷心菜丝，6汤匙罐装玉米粒，

[smɔːl] ['hændfʊl] [ɒv; əv] ['kærəts] [kʌt] [ɪn] [daɪs] [ænd; ənd] [tuː] ([ˌtuː'tuː]) ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊ]

small	**handful**	**of**	**carrots**	**cut**	**in**	**dice**	**and**	**two**	**(**	**2**	**)**	**tablespoons**	**of**	**tomato**
小的	少数	的	胡萝卜	切	在	骰子	和	二	(	2	)	汤匙	的	番茄

[tuː; tə] ['kʌlə(r)] ,

to	**color**	**,**
到	颜色	,

一小把胡萝卜切丁，两（2）汤匙番茄酱上色，

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [tuː; tə] [teɪst] .

1	**tablespoon**	**of**	**flour**	**and**	**pepper**	**to**	**taste**	**.**
1	汤匙	的	面粉	和	胡椒	到	品尝	.

1汤匙面粉，适量胡椒粉。

[kiːp] ['kləʊsli] ['kʌvəd] , [kʊk] ['sləʊli] ['sɪmərɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] [ɔː(r)] [fɔːr] ['aʊəz] .

Keep	**closely**	**covered**	**,**	**cook**	**slowly**	**simmering**	**for**	**3**	**or**	**4**	**hours**	**.**
保持	密切	涵盖	,	厨师	缓慢地	煨煮	为了	3	或者	4	小时	.

盖紧锅盖，小火慢炖 3 到 4 小时。

[ðen] [teɪk] [aʊt] [bəʊn] [ænd; ənd] [ɪf] [klɪə(r)] [suːp] [ɪz] ['prefrəb(ə)l] [streɪn] [aʊt] ['vedʒtəb(ə)lz] ['ɔːlsəʊ] .

Then	**take**	**out**	**bone**	**and**	**if**	**clear**	**soup**	**is**	**preferable**	**strain**	**out**	**vegetables**	**also**	**.**
然后	拿	出去	骨	和	如果	清除	汤	是	优选	拉紧	出去	蔬菜	还	.

然后取出骨头，如果想要清汤，还要把蔬菜也滤掉。

[sɜːv] [æt; ət] [wʌns] [ɪn] [hɒt] [tjuˈriːn; təˈriːn] [wɪð] ['təʊstɪd] ['krækəz] .

Serve	**at**	**once**	**in**	**hot**	**tureen**	**with**	**toasted**	**crackers**	**.**
服务	在	一次	在	热的	汤碗	和	烤过的	饼干	.

趁热盛入汤碗，配烤饼干食用。

[pə'teɪtəʊ] [suːp] .

Potato	**Soup**	**.**
土豆	汤	.

土豆汤。

[fɔː(r)] ([fɔːr]) [pə'teɪtəʊz] [bɔɪld] [ænd; ənd] [mæʃt] .

Four	**(**	**4**	**)**	**potatoes**	**boiled**	**and**	**mashed**	**.**
四	(	4	)	土豆	煮沸	和	捣碎	.

四个（4）土豆煮熟捣成泥。

[seɪv] ['wɔːtə(r)] [left] , [bɔɪl] [tuː] [kwɔːts] [mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː] [pə'teɪtəʊz] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] , ['ɔːlsəʊ] ['teɪblspuːn]

Save	**water**	**left**	**,**	**boil**	**two**	**quarts**	**milk**	**;**	**add**	**potatoes**	**and**	**water**	**,**	**also**	**tablespoon**
节省	水	左边	,	熬	二	夸脱	牛奶	;	添加	土豆	和	水	,	还	汤匙

[ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ,

of	**flour**	**,**
的	面粉	,

保留剩余的水，煮沸两夸脱牛奶；加入土豆和水，以及一汤匙面粉，

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .

salt	**and**	**pepper**	**and**	**a**	**little**	**chopped**	**parsley**	**.**
盐	和	胡椒	和	一个	小的	切碎	香菜	.

盐、胡椒粉和少许切碎的欧芹。

[let] [kʌm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [sɜːv] .

Let	**come**	**to**	**a**	**boil**	**and**	**serve**	**.**
让	来	到	一个	熬	和	服务	.

煮沸后即可食用。

[kɔːn] [suːp] .
Corn Soup .
玉米 汤 .

玉米汤。

[teɪk] [wʌn] ([wʌn]) [kæn; kən][ɒv; əv] [swiːt] [kɔːn] [ænd; ənd][wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː]
Take one (1) can of sweet corn and 1 pint of water and let it
拿 一 (1) 能 的 甜的 玉米 和 1 品脱 的 水 和 让 它
[kʊk] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)]['ɔːlməʊst] [ˌfɪf'tiːn] (-) ['mɪnɪts] .
cook slowly for almost fifteen (15) minutes .
厨师 缓慢地 为了 几乎 十五 (-) 分钟 .

取一罐甜玉米和一品脱水，慢煮约十五（15）分钟。

[streɪn] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][mɪlk][ænd; ənd] [kriːm] [ænd; ənd]['lɪt(ə)l] [mɪnst] ['pɑːsli] ,
Strain and add a cup of milk and cream and little minced parsley ,
拉紧 和 添加 一个 杯子 的 牛奶 和 奶油 和 小的 剁碎 香菜 ,

过滤后加入一杯牛奶和奶油，以及少许切碎的欧芹。

['θɪkən] [wɪð] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .
thicken with 1 tablespoon of flour .
加厚 和 1 汤匙 的 面粉 .

加入1汤匙面粉勾芡。

[let] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl][ænd; ənd] [sɜːv] .
Let come to a boil and serve .
让 来 到 一个 熬 和 服务 .

煮沸后即可食用。

[blæk] [biːn] [suːp] .
Black Bean Soup .
黑色的 豆 汤 .

黑豆汤。

[wʌn] ([wʌn]) [kwɔːt] [ɒv; əv] [biːnz] , ['pɑːbɔɪl] [ɪn] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn]
One (1) quart of beans , parboil in three quarts of water , add 1
一 (1) 夸脱 的 豆子 , 腌 在 三 夸脱 的 水 , 添加 1
['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə] ,
teaspoonful of soda ,
一茶匙 的 苏打 ,

一夸脱豆子，用三夸脱水焯水，加入一茶匙小苏打，

[ˌeɪ diː 'diː] [fjuː] ['slaɪsɪz][ɒv; əv][sɔːlt] [pɔːk] , [wen] [ðeɪ] [hæv; həv] [kʊkt] ['tendə(r)] ,
add few slices of salt pork , when they have cooked tender ,
添加 很少 切片 的 盐 猪肉 , 什么时候 他们 有 煮熟 投标 ,

煮软后，加入几片咸肉。

[dreɪn] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] ['slaɪsɪz][ɒv; əv][hɑːd] - [bɔɪl] [egz] [ænd; ənd][slaɪs] ['lemən] .
drain and serve with slices of hard - boil eggs and slice lemon .
流走 和 服务 和 切片 的 难的 - 熬 鸡蛋 和 片 柠檬 .

沥干水分，与水煮蛋片和柠檬片一起食用。

[piː] [suːp] .
Pea Soup .
豌豆 汤 .

豌豆汤。

[teɪk] [wʌn][kæn; kən][ɒv; əv] ['piːz] [ænd; ənd] [pres] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
Take one can of peas and press them through a sieve .
拿 一 能 的 豌豆 和 按 他们 通过 一个 筛 .

取一罐豌豆，用筛子压碎。

[tuː; tə][ðə; ðɪ][pʌlp][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv][mɪlk][ænd; ənd] [kriːm] .

To	the	pulp	add	1	cup	of	hot	water	,	1	cup	of	milk	and	cream	.
到	这	纸浆	添加	1	杯子	的	热的	水	,	1	杯子	的	牛奶	和	奶油	.

在果肉中加入 1 杯热水、1 杯牛奶和奶油。

[dɪ'zɒlv] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld][mɪlk][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][jɔː(r); jə(r)]

Dissolve	one	tablespoon	of	flour	in	a	little	cold	milk	and	add	to	your
溶解	一	汤匙	的	面粉	在	一个	小的	寒冷的	牛奶	和	添加	到	你的

[suːp] [wɪð] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)][ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][tuː; tə] [teɪst] .

soup	with	1	tablespoonful	of	melted	butter	and	salt	and	pepper	to	taste	.
汤	和	1	一汤匙	的	融化	黄油	和	盐	和	胡椒	到	品尝	.

将一汤匙面粉溶于少量冷牛奶中，然后与一汤匙融化的黄油、适量的盐和胡椒粉一起加入汤中。

[klæm] ['tʃaʊdə(r)] .

Clam	Chowder	.
蛤	浓汤	.

蛤蜊浓汤。

[fɔː(r)] ([fɔːr]) [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][tuː; tə] - [klæmz] .

Four	(	4	)	quarts	of	water	to	25	clams	.
四	(	4	)	夸脱	的	水	到	-	蛤蜊	.

25 个蛤蜊配 4 夸脱水。

[fɔː(r)] ([fɔːr]) ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [pɔːk] [fraɪd][ænd; ənd] [tʃɒpt] .

Four	(	4	)	slices	of	pork	fried	and	chopped	.
四	(	4	)	切片	的	猪肉	油煎	和	切碎	.

四（4）片炸猪肉切碎。

½ ['dʌz(ə)n][ɒv; əv][pə'teɪtəʊz] , [θriː]['ʌnjənz] [tʃɒpt] .

½	dozen	of	potatoes	,	3	onions	chopped	.
½	打	的	土豆	,	3	洋葱	切碎	.

半打土豆，3个切碎的洋葱。

½ ['el biː][ɒv; əv]['krækə(r)] [rəʊld] , ['ædɪd] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .

½	lb	of	cracker	rolled	,	added	before	serving	.
½	磅	的	饼干	滚动	,	额外	前	服务	.

将½磅饼干卷好，在上菜前加入。

[kʊk] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [fɔː(r); fə(r)] 2½ ['aʊəz] .

Cook	all	together	for	2½	hours	.
厨师	全部	一起	为了	2½	小时	.

将所有食材一起烹煮 2.5 小时。

[suːp] [stɒk] .

Soup	Stock	.
汤	库存	.

高汤。

[baɪ] [θriː]['ɛl'biː'ɛs] [ʃæŋk] , [hæv; həv][ˌaɪ 'tiː][kʌt] [ʌp][ænd; ənd][ðə; ðɪ][bəʊn] [krækt] .

Buy	3	lbs	Shank	,	have	it	cut	up	and	the	bone	cracked	.
买	3	磅	胫骨	,	有	它	切	向上	和	这	骨	裂纹	.

买3磅牛腱，切块并敲碎骨头。

[wɒʃ] [ænd; ənd][pʊt][ɒn][tuː; tə][bɔɪl][ɪn][ə; eɪ]['gælən][ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] [wɪð] ½ ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]

Wash	and	put	on	to	boil	in	a	gallon	of	cold	water	with	½	tablespoon	of
洗	和	放	在	到	熬	在	一个	加仑	的	寒冷的	水	和	½	汤匙	的

[sɔːlt] .

salt	.
盐	.

洗净后，放入一加仑冷水中，加入半汤匙盐，煮沸。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] [teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [skʌm] [pʊt][ðə; ði]['ket(ə)l]

When	it	comes	to	a	boil	take	off	the	scum	put	the	kettle
什么时候	它	来	到	一个	熬	拿	离开	这	浮渣	放	这	壶

水烧开后撇去浮沫，把水壶放回原位。

[[ˌpiː 'dʒiː]['sɛvən]]

[	Pg	7	]
[	页	7	]

[第7页]

[weə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [dʒʌst] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)][æn; ən][ˌeɪtʃ 'ɑː(r)] .

where	it	will	just	simmer	for	an	hr	.
在哪里	它	将要	只是	煨	为了	一个	hr	.

它会在那里慢炖一个小时。

[ðen] [streɪn] ['ɪntuː][ə; eɪ][tɪn][ɔː(r)][dʒɑː(r)] [wɪtʃ] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [kept] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['pɜːpəs]

Then	strain	into	a	tin	or	jar	which	is	to	be	kept	for	the	purpose
然后	拉紧	进入	一个	锡	或者	罐	哪个	是	到	是	保留	为了	这	目的

[ænd; ənd][set] [ə'weɪ] [tuː; tə] [kuːl] .

and	set	away	to	cool	.
和	放	离开	到	凉爽的	.

然后将其过滤到专门存放的锡罐或玻璃罐中，放在一旁冷却。

[ɪn][ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] [skɪm] [ɒf] [ðə; ði][fæt] ,

In	the	morning	skim	off	the	fat	,
在	这	早晨	撇去	离开	这	胖的	,

早上撇去浮油，

[ðen] [tɜːn] ['dʒentli]['ɪntuː][ðə; ði] [suːp] ['ket(ə)l] ['biːɪŋ] ['keəf(ə)l][nɒt][tuː; tə] [tɜːn] [ɪn][ðə; ði] ['sedɪmənt] .

then	turn	gently	into	the	soup	kettle	being	careful	not	to	turn	in	the	sediment	.
然后	转动	轻轻地	进入	这	汤	壶	存在	小心	不是	到	转动	在	这	沉淀	.

然后轻轻地将汤倒入汤锅中，注意不要把沉淀物也倒进去。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [naʊ] ['redi] [tuː; tə] [meɪk] ['eni] [kaɪnd][ɒv; əv] [suːp] .

It	is	now	ready	to	make	any	kind	of	soup	.
它	是	现在	准备好	到	制作	任何	种类	的	汤	.

现在它可以用来做各种汤了。

[duː; də][nɒt] [bɔɪl] ['vedʒtəb(ə)lz][ɪn][ðə; ði] [stɒk] [æz; əz] [ðeɪ] [kɔːz] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə]['saʊə(r)] .

Do	not	boil	vegetables	in	the	stock	as	they	cause	it	to	sour	.
做	不是	熬	蔬菜	在	这	库存	作为	他们	原因	它	到	酸的	.

不要将蔬菜放入高汤中煮，否则会使高汤变酸。

['seləri] [ɪz][æn; ən] [ɪm'pruːvmənt] [ɪn][ɔːl] [suːps] .

Celery	is	an	improvement	in	all	soups	.
芹菜	是	一个	改进	在	全部	汤	.

芹菜能提升所有汤的口感。

[kriːm] ['seləri] [suːp] .

Cream	Celery	Soup	.
奶油	芹菜	汤	.

奶油芹菜汤。

[wɒʃ] [ænd; ənd] [piːl] [θriː] ['seləri] [ruːts] , [kʌt] [ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] ,

Wash	and	peel	3	celery	roots	,	cut	in	thin	slices	,
洗	和	果皮	3	芹菜	根	,	切	在	薄的	切片	,

将3根芹菜根洗净去皮，切成薄片。

['kʌvə(r)] [wɪð] [wʌn][ˌkjuː 'tiː][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [kʊk] - ['mɪnɪts] , [rʌb] [θruː]

cover	with	1	qt	of	boiling	water	and	cook	38	minutes	,	rub	through
覆盖	和	1	qt	的	沸腾	水	和	厨师	-	分钟	,	擦	通过

['kʌləndə(r)] .

colander	.
滤器	.

用 1 夸脱沸水盖住，煮 38 分钟，然后用滤网沥干水分。

[pʊt][wʌn][ˌkjuː 'tiː][mɪlk][ɒn][ɪn][ə; eɪ]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)][ænd; ənd][slaɪs][ɒv; əv]['ʌnjənz] ,

Put	1	qt	milk	on	in	a	double	boiler	and	slice	of	onions	,
放	1	qt	牛奶	在	在	一个	双倍的	锅炉	和	片	的	洋葱	,

将1夸脱牛奶和一片洋葱放入双层蒸锅中，

[wen] ['skɔːldɪd][mɪks] [wɪð] ['seləri] [sɔːs] [ænd; ənd] ['θɪkən] [wɪð] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]

when	scalded	mix	with	celery	sauce	and	thicken	with	1	tablespoonful	of	flour
什么时候	烫伤	混合	和	芹菜	酱	和	加厚	和	1	一汤匙	的	面粉

[ænd; ənd][wʌn] ['hiːpɪŋ] ['el biː][ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] ['kruːtɔnz] .

and	1	heaping	lb	of	butter	and	serve	with	croutons	.
和	1	堆积	磅	的	黄油	和	服务	和	烤面包丁	.

将水煮沸后与芹菜酱混合，用 1 汤匙面粉和 1 磅黄油勾芡，配上烤面包丁即可食用。

[fɪʃ]

FISH
鱼

鱼

[brɔɪld] [ʃæd] .

Broiled	Shad	.
烤制	沙德	.

烤鲥鱼。

[hæv; həv][ˌaɪ 'tiː][splɪt] [daʊn] [ðə; ðɪ] [bæk] [ænd; ənd] [leɪ] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [miːt] ['plætə(r)][ænd; ənd]

Have	it	split	down	the	back	and	lay	it	on	a	large	meat	platter	and
有	它	分裂	向下	这	后退	和	躺	它	在	一个	大的	肉	拼盘	和

['siːz(ə)n] [wɪð] ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt][fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)][bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] .

season	with	pepper	and	salt	for	an	hour	before	cooking	.
季节	和	胡椒	和	盐	为了	一个	小时	前	烹饪	.

将肉从背面切开，放在一个大的肉盘上，用胡椒和盐腌制一小时后再烹饪。

[ðen] [rʌb][ðə; ðɪ][bɑːrz][ɒv; əv][ə; eɪ]['dʌb(ə)l]['grɪdaɪən] [wɪð] [lɑːd][ɔː(r)] [biːf] ['suːɪt; 'sjuːɪt][tuː; tə] [prɪ'vent]

Then	rub	the	bars	of	a	double	gridiron	with	lard	or	beef	suet	to	prevent
然后	擦	这	酒吧	的	一个	双倍的	烤架	和	猪油	或者	牛肉	羊脂	到	防止

['stɪkɪŋ] .

sticking	.
粘性	.

然后，在双层烤盘的铁条上涂抹猪油或牛油，以防止粘连。

[leɪ] [ðə; ðɪ] [fɪʃ] [ɒn][ænd; ənd][brɔɪl] ['sləʊli] ['duːɪŋ][ðə; ðɪ][ˌɪn'saɪd][fɜːst] .

Lay	the	fish	on	and	broil	slowly	doing	the	inside	first	.
莱	这	鱼	在	和	烤	缓慢地	正在做	这	里面	第一的	.

将鱼放在烤架上，慢慢烤，先烤内部。

[tɜːn] ['friːkwəntli] .

Turn	frequently	.
转动	频繁地	.

经常转动。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [teɪk] [frɒm; frəm] [eɪt] [tuː; tə] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][saɪz][ɒv; əv] [fɪʃ] .

It	will	take	from	eight	to	fifteen	minutes	according	to	size	of	fish	.
它	将要	拿	从	八	到	十五	分钟	根据	到	尺寸	的	鱼	.

根据鱼的大小，烹饪时间大约需要八到十五分钟。

[wen] [ðə; ði] [bəʊn] [meɪ] [biː; bi] ['iːzəli] ['lɪftɪd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [fɪʃ] , [ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [ɪz] [kəm'plitɪd] .

When	the	bone	may	be	easily	lifted	from	the	fish	,	the	cooking	is	completed	.
什么时候	这	骨	可能	是	容易地	抬起	从	这	鱼	,	这	烹饪	是	完全的	.

当鱼骨可以轻松从鱼身上剔除时，就说明鱼已经煮熟了。

[rɪ'muːv] [æt; ət] [wʌns] [tuː; tə] [ə; eɪ] [hɒt] ['plætə(r)] ,

Remove	at	once	to	a	hot	platter	,
消除	在	一次	到	一个	热的	拼盘	,

立即取出放在热盘子上。

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [mɪnst]

pour	over	it	an	ounce	of	melted	butter	with	a	teaspoonful	of	minced
倒	超过	它	一个	盎司	的	融化	黄油	和	一个	一茶匙	的	剁碎

['pɑːsli] [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] .

parsley	and	serve	hot	.
香菜	和	服务	热的	.

淋上一盎司融化的黄油，撒上一茶匙切碎的欧芹，趁热食用。

[rəʊz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ʃæd] ['siːz(ə)nd] ,

Roes	of	the	shad	seasoned	,
罗伊斯	的	这	鲥鱼	经验丰富的	,

腌制过的鲥鱼卵

[rəʊl] [ɪn] ['flaʊə(r)] [ɒn] [bəuθ] [saɪdz] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [fraɪ] [pæn] [ɒv; əv] [griːs] [ænd; ənd] [fraɪ]

roll	in	flour	on	both	sides	and	put	them	in	a	fry	pan	of	grease	and	fry
卷	在	面粉	在	两个都	侧面	和	放	他们	在	一个	炒	平底锅	的	润滑脂	和	炒

[lait] [braʊn] [ɒn] [bəuθ] [saɪdz] .

light	brown	on	both	sides	.
光	棕色的	在	两个都	侧面	.

两面裹上面粉，放入油锅中煎至两面呈浅棕色。

[beɪkt] [fɪʃ] .

Baked	Fish	.
烘焙	鱼	.

烤鱼。

[teɪk] [ə; eɪ] [gʊd] [saɪz] [waɪt] [ɔː(r)] [bluː] [fɪʃ] , [stʌf] [wɪð] [steɪl] [bred] ['siːz(ə)nd] ['haɪli] [wɪð] ['bʌtə(r)] ,

Take	a	good	size	white	or	blue	fish	,	stuff	with	stale	bread	seasoned	highly	with	butter	,
拿	一个	好的	尺寸	白色的	或者	蓝色的	鱼	,	东西	和	陈旧	面包	经验丰富的	高度	和	黄油	,

取一条个头适中的白鱼或蓝鱼，塞入用黄油充分调味的隔夜面包，

[sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [tʃɒpt] ['pɑːsli] , [səʊ] [ðə; ði] [fɪʃ] [ʌp] , [beɪk] .

salt	,	pepper	and	chopped	parsley	,	sew	the	fish	up	,	bake	.
盐	,	胡椒	和	切碎	香菜	,	缝	这	鱼	向上	,	烤	.

用盐、胡椒粉和切碎的欧芹腌制鱼，将鱼缝合起来，烘烤。

[bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [pʊt] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['dresɪŋ] [ɒv; əv] [drɔːn] ['bʌtə(r)] [meɪd] [æz; əz] [f'ɒləʊz] :

Before	serving	put	over	it	a	dressing	of	drawn	butter	made	as	follows	:
前	服务	放	超过	它	一个	敷料	的	绘制	黄油	制成	作为	跟随	:

上菜前，淋上以下做法的融化黄油酱汁：

— ½ [kʌp] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [mɪkst] [wel] [wɪð] [ə; eɪ] [smɔːl] [kʌp] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,

—	½	cup	of	flour	mixed	well	with	a	small	cup	of	butter	,
—	½	杯子	的	面粉	混合	出色地	和	一个	小的	杯子	的	黄油	,

—将1/2杯面粉与一小杯黄油充分混合，

[pɔː(r)] [ɒn] [ðɪs] [ɪ'nʌf] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [naɪs] ['greɪvi] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

pour	on	this	enough	boiling	water	to	make	a	nice	gravy	,	stirring	constantly	.
倒	在	这	足够的	沸腾	水	到	制作	一个	好的	肉汁	,	搅拌	不断地	.

倒入足够的沸水，不断搅拌，直到熬成浓稠的肉汁。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [fɪʃ] .

Cook	**until**	**thick**	**and**	**pour**	**over**	**the**	**fish**	**.**
厨师	直到	厚的	和	倒	超过	这	鱼	.

煮至浓稠后浇在鱼上。

[bɔɪld] [fɪʃ] .

Boiled	**Fish**	**.**
煮沸	鱼	.

水煮鱼。

[teɪk] [ˌtuː'tuː][ɔː(r)][θriː]['ɛl'biː'ɛs][ɒv; əv]['sæmən][ɔː(r)][ˌsiː əʊ 'diː][ænd; ənd][taɪ][ˌaɪ 'tiː][ʌp][ɪn] [tʃiːz] [klɒθ]

Take	**2**	**or**	**3**	**lbs**	**of**	**salmon**	**or**	**cod**	**and**	**tie**	**it**	**up**	**in**	**cheese**	**cloth**
拿	2	或者	3	磅	的	三文鱼	或者	鳕鱼	和	领带	它	向上	在	奶酪	布

[ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] ½ [ˌeɪtʃ 'ɑː(r)] [wɪð] [wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt][ɪn][ðə; ði]['wɔːtə(r)][tuː; tə]['kʌvə(r)]

and	**cook**	**for**	**½**	**hr**	**with**	**1**	**teaspoon**	**of**	**salt**	**in**	**the**	**water**	**to**	**cover**
和	厨师	为了	½	hr	和	1	茶匙	的	盐	在	这	水	到	覆盖

[ˌaɪ 'tiː] ,

it	**,**
它	,

取2至3磅鲑鱼或鳕鱼，用纱布包好，加1茶匙盐，放入水中没过鱼肉，煮半小时。

[wen] [dʌn] [sɜːv] [wɪð] [drɔːn] ['bʌtə(r)] .

when	**done**	**serve**	**with**	**drawn**	**butter**	**.**
什么时候	完毕	服务	和	绘制	黄油	.

做好后配融化的黄油食用。

[kriːmd] [sɔːlt][ˌsiː əʊ 'diː] [fɪʃ] .

Creamed	**Salt**	**Cod**	**Fish**	**.**
奶油	盐	鳕鱼	鱼	.

奶油盐渍鳕鱼。

[teɪk] [wʌn][paɪnt][ɒv; əv] ['ʃredɪd] ['kɒdfɪʃ] [səʊkt] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː]

Take	**1**	**pint**	**of**	**shredded**	**codfish**	**soaked**	**in**	**cold**	**water**	**enough**	**to**	**cover**	**it**
拿	1	品脱	的	碎	鳕鱼	浸泡过	在	寒冷的	水	足够的	到	覆盖	它

[fɔː(r); fə(r)] ½ [ˌeɪtʃ 'ɑː(r)] .

for	**½**	**hr**	**.**
为了	½	hr	.

取 1 品脱切碎的鳕鱼，用冷水浸泡至完全没过鱼肉，浸泡半小时。

[dreɪn] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] [ɒf] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] ,

Drain	**the**	**water**	**off**	**add**	**1**	**pint**	**of**	**milk**	**,**
流走	这	水	离开	添加	1	品脱	的	牛奶	,

沥干水分，加入1品脱牛奶。

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][kəʊld][mɪlk][ænd; ənd][wʌn]['biːt(ə)n] [eg] ,

1	**tablespoon**	**of**	**flour**	**dissolved**	**in**	**cold**	**milk**	**and**	**1**	**beaten**	**egg**	**,**
1	汤匙	的	面粉	溶解	在	寒冷的	牛奶	和	1	被打败	蛋	,

1汤匙面粉溶于冷牛奶中，加入1个打散的鸡蛋，

[smɔːl] [piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] .

small	**piece**	**of**	**butter**	**cook**	**for**	**10**	**minutes**	**and**	**serve**	**hot**	**.**
小的	片	的	黄油	厨师	为了	-	分钟	和	服务	热的	.

一小块黄油煎10分钟，趁热食用。

[frɑːgz] [legz] .

Frog's	**Legs**	**.**
青蛙的	腿	.

青蛙腿。

[səʊk] ['əʊvə(r)] [naɪt] [ɪn][sɔːlt][ænd; ənd]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ɪn][ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] [dreɪn][ðem; ðəm] [ɒf] [draɪ] ,

Soak	**over**	**night**	**in**	**salt**	**and**	**water**	**and**	**in**	**the**	**morning**	**drain**	**them**	**off**	**dry**	**,**
浸泡	超过	夜晚	在	盐	和	水	和	在	这	早晨	流走	他们	离开	干燥	,

用盐水浸泡过夜，早上沥干水分即可。

[rəʊl][ɪn]['krækə(r)] [krʌmz] , [fraɪ][ɪn][hɒt]['bʌtə(r)][ɔː(r)][lɑːd] .

roll	in	cracker	crumbs	,	fry	in	hot	butter	or	lard	.
卷	在	饼干	面包屑	,	炒	在	热的	黄油	或者	猪油	.

裹上饼干碎，用热黄油或猪油煎炸。

['kɒdfɪʃ] [bɔːlz] .

Codfish	Balls	.
鳕鱼	球	.

鳕鱼丸。

[wʌn][paɪnt] [rɔː] ['kɒdfɪʃ] , [ˌtuː'tuː][paɪnts] [pɛə] [pə'teɪtəʊz] , [kʊkt] [ænd; ənd] [mæʃt] , [ˌtuː'tuː] [egz] ,

1	pint	raw	codfish	,	2	pints	pared	potatoes	,	cooked	and	mashed	,	2	eggs	,
1	品脱	生的	鳕鱼	,	2	品脱	精简	土豆	,	煮熟	和	捣碎	,	2	鸡蛋	,

1品脱生鳕鱼，2品脱去皮煮熟捣成泥的土豆，2个鸡蛋，

['bʌtə(r)] [saɪz][ɒv; əv][æn; ən] [eg] .

butter	size	of	an	egg	.
黄油	尺寸	的	一个	蛋	.

黄油大小，跟鸡蛋差不多。

[kʊk] [ðə; ði] ['kɒdfɪʃ] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði][pə'teɪtəʊz] , [meɪk] [ɪn] [bɔːlz][ænd; ənd][fraɪ][ɪn][lɑːd]

Cook	the	codfish	and	add	to	the	potatoes	,	make	in	balls	and	fry	in	lard
厨师	这	鳕鱼	和	添加	到	这	土豆	,	制作	在	球	和	炒	在	猪油

.

:

.

将鳕鱼煮熟，加入土豆中，做成丸子，用猪油煎炸。

[fraɪd] [pɜːtʃ] .

Fried	Perch	.
油煎	栖息	.

炸鲈鱼。

[pleɪs] [fɪʃ] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)] , [draɪ] , [dɪp][ɪn] [eg] ,

Place	fish	in	cold	water	for	1	hour	,	dry	,	dip	in	egg	,
地方	鱼	在	寒冷的	水	为了	1	小时	,	干燥	,	蘸	在	蛋	,

将鱼放入冷水中浸泡1小时，擦干，蘸上蛋液。

[ðen] [ɪn]['krækə(r)] [krʌmz] [ɔː(r)] [kɔːn] [miːl] .

then	in	cracker	crumbs	or	corn	meal	.
然后	在	饼干	面包屑	或者	玉米	一顿饭	.

然后裹上饼干屑或玉米粉。

[drɒp] [ɪn] [diːp] [hɒt][fæt][ænd; ənd][fraɪ] .

Drop	in	deep	hot	fat	and	fry	.
降低	在	深的	热的	胖的	和	炒	.

放入滚烫的油中炸。

['klɔɪstər] ([tuː; tə] [sɪ'lekt] [ænd; ənd]['əʊpən] .)

Lobsters	(	To	select	and	Open	.	)
龙虾	(	到	选择	和	打开	.	)

龙虾（选择并打开。）

[baɪ] [ðəʊz] [ðæt] [hæv; həv] [biːn] [bɔɪld] [bʌt; bət][ə; eɪ] [fjuː] ['aʊəz] .

Buy	those	that	have	been	boiled	but	a	few	hours	.
买	那些	那	有	到过	煮沸	但	一个	很少	小时	.

买那些煮了几个小时的。

[ðə; ði] ['hevɪst] ['weðə(r)] [lɑːdʒ] [ɔː(r)] [smɔːl] [ɑː(r); ə(r)] [best] .

The	heaviest	whether	large	or	small	are	best	.
这	最重	无论	大的	或者	小的	是	最好的	.

无论大小，最重的才是最好的。

[ɪn] ['əʊpənɪŋ] [ðem; ðəm] [keə(r)] [mʌst; məst] [biː; bi] ['teɪkən] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['pɔɪzənəs] [pɑːt] .

In	opening	them	care	must	be	taken	to	remove	the	poisonous	part	.
在	开幕	他们	关心	必须	是	已采取	到	消除	这	有毒	部分	.

打开时必须小心去除有毒部分。

[ðɪs] [laɪz] [ɪn] [ðə; ði] [hed] , [ɔːl] [ɒv; əv] [wɪtʃ] [mʌst; məst] [biː; bi] [θrəʊn] [ə'weɪ] ,

This	lies	in	the	head	,	all	of	which	must	be	thrown	away	,
这	谎言	在	这	头	,	全部	的	哪个	必须	是	抛掷	离开	,

这一切都源于头脑，而头脑中的一切都必须抛弃。

[æz; əz] [wel] [æz; əz] [ðə; ði] [veɪn] [wɪtʃ] ['pɑːsɪz] [frɒm; frəm] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ðə; ði] ['bɒdi] .

as	well	as	the	vein	which	passes	from	it	through	the	body	.
作为	出色地	作为	这	静脉	哪个	通过	从	它	通过	这	身体	.

以及从它穿过全身的静脉。

[ɔːl] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [pɑːts] [ɑː(r); ə(r)] [gʊd] .

All	the	other	parts	are	good	.
全部	这	其他	部分	是	好的	.

其他部分都很好。

[breɪk] [ðə; ði] [ʃel] [wɪð] ['hæmə(r)] [ænd; ənd] [kʌt] ['əʊpən] [ðə; ði] ['bɒdi] [ɒn] [ðə; ði] ['ʌndə(r)] [saɪd]

Break	the	shell	with	hammer	and	cut	open	the	body	on	the	under	side
休息	这	壳	和	锤	和	切	打开	这	身体	在	这	在下面	边

用锤子敲碎外壳，然后从底部切开虫体。

[[ˌpiː 'dʒiː] [eɪt]]

[	Pg	8	]
[	页	8	]

[第 8 页]

[wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [naɪf] .

with	a	sharp	knife	.
和	一个	锋利的	刀	.

用锋利的刀。

['keəfəli] [ɪg'zæmɪn] [ðə; ði] - [ɔː(r)] [griːn] [pɑːt] [tuː; tə] [siː] [ðæt] [ðeə(r)] [ɪz] [nʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði]

Carefully	examine	the	tormelly	or	green	part	to	see	that	there	is	none	of	the
小心	检查	这	-	或者	绿色的	部分	到	看	那	那里	是	没有任何	的	这

['pɔɪz(ə)n] [veɪn] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] .

poison	vein	in	it	.
毒	静脉	在	它	.

仔细检查橘黄色或绿色部分，看看里面是否含有毒脉。

[ɪf] [juː; jʊ] [ɑː(r); ə(r)] ['gəʊɪŋ] [tuː; tə] [meɪk] ['sæləd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ə; eɪ] ['plætə(r)] ,

If	you	are	going	to	make	salad	put	it	on	a	platter	,
如果	你	是	去	到	制作	沙拉	放	它	在	一个	拼盘	,

如果你要做沙拉，就把它放在盘子里。

[ðə; ði] [miːt] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['bɒdi] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ænd; ənd] [ðæt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [lɑːdʒ] [klɔːz] [æt; ət]

the	meat	from	the	body	in	the	centre	and	that	of	the	large	claws	at
这	肉	从	这	身体	在	这	中心	和	那	的	这	大的	爪子	在

[iːtʃ] [end] [ɒv; əv] [ðə; ði] [dɪʃ] ,

each	end	of	the	dish	,
每个	结尾	的	这	盘子	,

盘子中央是虾身的肉，盘子两端是虾爪的肉。

[ə'reɪndʒ] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [smɔːl] [klɔːz] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [edʒ] .

arrange	some	of	the	small	claws	around	the	edge	.
安排	一些	的	这	小的	爪子	大约	这	边缘	.

将一些小爪子排列在边缘周围。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['letɪs] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] [bɔɪld] ['dresɪŋ] .

Garnish	with	lettuce	and	serve	with	a	boiled	dressing	.
装饰	和	莴苣	和	服务	和	一个	煮沸	敷料	.

用生菜装饰，佐以煮熟的酱汁食用。

['devəld] ['klɔɪstər] .

Deviled	Lobsters	.
魔鬼	龙虾	.

魔鬼龙虾。

[kəʊld] [bɔɪld] ['lɒbstə(r)]['teɪkən][frɒm; frəm][ðə; ði] [ʃelz] ,

Cold	boiled	lobster	taken	from	the	shells	,
寒冷的	煮沸	龙虾	已采取	从	这	贝壳	,

冷煮龙虾，去壳取出。

[kʌt] [ʌp] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd]['iːkwəl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [bred] [krʌmz] [mɪkst] [ɪn] [mɪlk] ,

cut	up	in	small	pieces	and	equal	amount	of	bread	crumbs	mixed	in	milk	,
切	向上	在	小的	件	和	平等的	数量	的	面包	面包屑	混合	在	牛奶	,

切成小块，与等量的面包屑混合在牛奶中，

[ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] [red] ['pepə(r)] , [sɔːlt] ,

a	very	little	red	pepper	,	salt	,
一个	非常	小的	红色的	胡椒	,	盐	,

少许红辣椒，盐

[ə; eɪ] [gʊd] [diːl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [ɪf] [laɪkt] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['mʌstəd] ['redi] [mɪkst] [ɪz] ['ædɪd] ,

a	good	deal	of	butter	and	if	liked	a	little	mustard	ready	mixed	is	added	,
一个	好的	交易	的	黄油	和	如果	喜欢	一个	小的	芥末	准备好	混合	是	额外	,

加入大量黄油，如果喜欢的话，还可以加入少许现成的芥末酱。

['ɑːftə(r)] ['wɒʃɪŋ] [ðə; ði] [ʃelz] [rɪ'pleɪs] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

after	washing	the	shells	replace	the	mixture	and	bake	in	a	quick	oven	.
后	洗涤	这	贝壳	代替	这	混合物	和	烤	在	一个	快的	烤箱	.

洗净蛋壳后，将混合物放回蛋壳中，放入烤箱快速烘烤。

[ðɪs] ['mɪkstʃə(r)][kæn; kən][biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] [bɔːlz] ,

This	mixture	can	be	made	into	balls	,
这	混合物	能	是	制成	进入	球	,

这种混合物可以做成球状，

[dip] ['ɪntuː]['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd] [rəʊld] [ɪn]['krækə(r)][ænd; ənd] [meɪks] [dɪ'lɪʃəs] [krəu'kets] [ɪf] [fraɪd] .

dipped	into	beaten	egg	and	rolled	in	cracker	and	makes	delicious	croquettes	if	fried	.
浸入	进入	被打败	蛋	和	滚动	在	饼干	和	制作	可口的	炸丸子	如果	油煎	.

蘸上打散的鸡蛋液，裹上饼干碎，煎炸后就成了美味的炸丸子。

['ɔɪstə(r)] [stjuː] .

Oyster	Stew	.
牡蛎	炖	.

牡蛎浓汤。

[pɔː(r)]['ɔɪstə(r)z]['ɪntuː] ['pɔːsəlɪn] ['ket(ə)l][pʊt][ɪn][nɒt] [tuː] [mʌtʃ] [kəʊld]['wɔːtə(r)] .

Pour	oysters	into	porcelain	kettle	put	in	not	too	much	cold	water	.
倒	牡蛎	进入	瓷	壶	放	在	不是	也	很多	寒冷的	水	.

将牡蛎倒入瓷壶中，加入少量冷水。

[stɜː(r)] [wel] , [hiːt] ['grædʒuəli] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [skʌm] ['raɪzɪz] , [skɪm] ['veri] [kliːn] .

Stir	well	,	heat	gradually	until	the	scum	rises	,	skim	very	clean	.
搅拌	出色地	,	热	逐步地	直到	这	浮渣	上升	,	撇去	非常	干净的	.

充分搅拌，慢慢加热至浮渣浮起，撇去浮渣。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][kʌp][ɒv; əv][hɒt][mɪlk] [ˈθɪkən] [wɪð] [wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈflaʊə(r)][ænd; ənd][wʌn]

Then	add	cup	of	hot	milk	thicken	with	1	tablespoon	flour	and	1
然后	添加	杯子	的	热的	牛奶	加厚	和	1	汤匙	面粉	和	1

[ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˈbʌtə(r)] ,

tablespoonful	of	butter	,
一汤匙	的	黄油	,

然后加入一杯用1汤匙面粉和1汤匙黄油勾芡的热牛奶，

[ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ˈpepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [sɜːv] [hɒt] .

a	little	pepper	and	salt	,	serve	hot	.
一个	小的	胡椒	和	盐	,	服务	热的	.

加少许胡椒粉和盐，趁热食用。

[ˈɔɪstə(r)] [ˈpætiz] .

Oyster	Patties	.
牡蛎	肉饼	.

牡蛎饼。

[meɪk] [krʌst] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][paɪ] [krʌst] , [rəʊl] [aʊt] [wɪð] [ˈbɪskɪt] [ˈkʌtə(r)] ,

Make	crust	the	same	as	pie	crust	,	roll	out	with	biscuit	cutter	,
制作	地壳	这	相同的	作为	馅饼	地壳	,	卷	出去	和	饼干	刀具	,

饼皮的做法和馅饼皮一样，用饼干模具擀开。

[ˈjuːzɪŋ] [tuː] [rɪŋz] [fɔː(r); fə(r)][wʌn] [ˈbɒtəm] [krʌst] , [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [ˈfɪlɪŋ] ; [teɪk] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]

using	two	rings	for	one	bottom	crust	,	for	the	filling	;	Take	one	quart	of
使用	二	戒指	为了	一	底部	地壳	,	为了	这	填充	;	拿	一	夸脱	的

[njuː] [mɪlk] ,

new	milk	,
新的	牛奶	,

用两个饼圈做饼底，馅料用一夸脱新鲜牛奶，

½ [kʌp][ɒv; əv][ˈbʌtə(r)] , [sɔːlt] , [ˈpepə(r)][ænd; ənd][ˈlɪkwɪd][frɒm; frəm][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv][ˈɔɪstə(r)] ,

½	cup	of	butter	,	salt	,	pepper	and	liquid	from	one	quart	of	oyster	,
½	杯子	的	黄油	,	盐	,	胡椒	和	液体	从	一	夸脱	的	牡蛎	,

1/2 杯黄油、盐、胡椒粉和一夸脱牡蛎汁，

[set] [ðɪs] [ɪn][pæn][ɒv; əv][ˈwɔːtə(r)][tuː; tə] [kʊk] .

set	this	in	pan	of	water	to	cook	.
放	这	在	平底锅	的	水	到	厨师	.

把它放入装有水的锅里煮。

[wen] [ˈskɔːldɪŋ] [hɒt] ([duː; də][nɒt] [bɔɪl]) [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [smɔːl] [ˈteɪblspuːn] [ɒv; əv] [kɔːn] [stɑːtʃ] ,

When	scalding	hot	(	do	not	boil	)	add	one	small	tablespoon	of	corn	starch	,
什么时候	烫	热的	(	做	不是	熬	)	添加	一	小的	汤匙	的	玉米	淀粉	,

水烧开后（不要煮沸），加入一小勺玉米淀粉。

[stɜːd] [ʌp] [wɪð] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][kəʊld][mɪlk] .

stirred	up	with	a	little	cold	milk	.
搅拌	向上	和	一个	小的	寒冷的	牛奶	.

加少许冷牛奶搅拌。

[ðɪs] [wɪl] [ˈθɪkən] [əˈbaʊt] [laɪk] [kriːm] [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][ˈɔɪstə(r)z] , [wen] [hɒt] [rɪˈmuːv] [frɒm; frəm][ˈfaɪə(r)] ,

This	will	thicken	about	like	cream	then	add	oysters	,	when	hot	remove	from	fire	,
这	将要	加厚	关于	喜欢	奶油	然后	添加	牡蛎	,	什么时候	热的	消除	从	火	,

汤汁会变得像奶油一样浓稠，然后加入牡蛎，加热后关火。

[pʊt] [ə; eɪ] [fjuː] [ˈɔɪstə(r)z][ænd; ənd][sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði] [kriːm] [ɪn][ðə; ði] [ʃelz] [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] .

put	a	few	oysters	and	some	of	the	cream	in	the	shells	and	serve	hot	.
放	一个	很少	牡蛎	和	一些	的	这	奶油	在	这	贝壳	和	服务	热的	.

将几只牡蛎和一些奶油放入牡蛎壳中，趁热食用。

[fraɪd] ['ɔɪstə(r)z] .

Fried	**Oysters**	**.**
油煎	牡蛎	.

炸牡蛎。

[rəʊl]['krækə(r)] [krʌmz] [faɪn] ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][mɪks]['ɪntuː][ðem; ðəm][ə; eɪ]['hændfʊl]

Roll	**cracker**	**crumbs**	**fine**	**season**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**mix**	**into**	**them**	**a**	**handful**
卷	饼干	面包屑	美好的	季节	和	盐	和	胡椒	混合	进入	他们	一个	少数

[ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

of	**flour**	**.**
的	面粉	.

将饼干碎搓成细条，用盐和胡椒粉调味，再拌入一把面粉。

[teɪk] [ə; eɪ]['hændfʊl][ɒv; əv][ðə; ði] [krʌm] [ɪn][wʌn][hænd] ,

Take	**a**	**handful**	**of**	**the**	**crumb**	**in**	**one**	**hand**	**,**
拿	一个	少数	的	这	屑	在	一	手	,

用一只手抓起一把面包屑，

[leɪ] [ɒn][ˌtuːˈtuː][ɔː(r)][mɔː(r)]['ɔɪstə(r)z][pʊt] [krʌm] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ænd; ənd] [pres] ['ɪntuː] [raʊnd] ['pætiz]

lay	**on**	**2**	**or**	**more**	**oysters**	**put**	**crumb**	**over**	**them**	**and**	**press**	**into**	**round**	**patties**
躺	在	2	或者	更多的	牡蛎	放	屑	超过	他们	和	按	进入	圆形的	肉饼

,

,

,

放上2个或更多牡蛎，撒上面包屑，压成圆形饼状。

[hæv; həv] ['redi] , [hɒt][fæt][ænd; ənd][fraɪ] ['kwɪkli] [ə; eɪ][naɪs] [braʊn] ,

have	**ready**	**,**	**hot**	**fat**	**and**	**fry**	**quickly**	**a**	**nice**	**brown**	**,**
有	准备好	,	热的	胖的	和	炒	迅速地	一个	好的	棕色的	,

准备好热油，快速煎至金黄色。

[wɒtʃ] ['keəfəli] [æz; əz] [mʌtʃ] [dɪ'pendz] [ɒn][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] .

watch	**carefully**	**as**	**much**	**depends**	**on**	**the**	**frying**	**.**
手表	小心	作为	很多	取决于	在	这	煎炸	.

仔细观察，因为煎炸效果很大程度上取决于煎炸过程。

['ɔɪstə(r)] [ləʊf] .

Oyster	**Loaf**	**.**
牡蛎	面包	.

牡蛎面包。

[kʌt] [ðə; ði][tɒp][frɒm; frəm][ə; eɪ] [wel] [beɪkt] [ləʊf][ɒv; əv] [bred] [rɪ'muːv] [ðə; ði][sɒft] [pɑːt] ['liːvɪŋ] [ðə; ði]

Cut	**the**	**top**	**from**	**a**	**well**	**baked**	**loaf**	**of**	**bread**	**remove**	**the**	**soft**	**part**	**leaving**	**the**
切	这	顶部	从	一个	出色地	烘焙	面包	的	面包	消除	这	柔软的	部分	离开	这

[krʌst] ½ [ɪntʃ] [θɪk] ,

crust	**½**	**inch**	**thick**	**,**
地壳	½	英寸	厚的	,

将烤好的面包顶部切掉，去除柔软的部分，留下1/2英寸厚的面包皮。

[meɪk] [ə; eɪ] [rɪtʃ] ['ɔɪstə(r)] [stjuː] ,

make	**a**	**rich**	**oyster**	**stew**	**,**
制作	一个	富有的	牡蛎	炖	,

做一份浓郁的牡蛎炖菜，

['θɪkən] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ði][ləʊf] [wɪð] [ɔːl'tɜːnət] ['leɪəz] [ɒv; əv] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd]

thicken	**a**	**little**	**and**	**fill**	**the**	**loaf**	**with**	**alternate**	**layers**	**of**	**bread**	**crumbs**	**and**
加厚	一个	小的	和	充满	这	面包	和	备用	层	的	面包	面包屑	和

['ɔɪstə(r)z] .

oysters	**.**
牡蛎	.

稍微加稠一些，然后在面包里交替铺上面包屑和牡蛎。

[rɪ'pleɪs] [ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ləʊf] ,
Replace the top of loaf ,
代替 这 顶部 的 面包 ,

将面包顶部放回原位。

[gleɪz] [ðə; ði] [həʊl] [wɪð] ['biːt(ə)n] [jəʊk][ɒv; əv] [eg] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn]['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
glaze the whole with beaten yolk of egg and place in oven for 10 minutes .
釉 这 所有的 和 被打败 蛋黄 的 蛋 和 地方 在 烤箱 为了 - 分钟 .

在整个表面刷上打散的蛋黄液，放入烤箱烤10分钟。

[sɜːv] ['veri] [hɒt] .
Serve very hot .
服务 非常 热的 .

趁热食用。

['ɛsˌkɑːləpt] ['ɔɪstə(r)z] .
Escalloped Oysters .
扇贝状的 牡蛎 .

扇贝牡蛎。

[juːz][ə; eɪ] [diːp] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [fɜːst][pʊt][ɪn][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv]['ɔɪstə(r)] , [ðen] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv]['ɔɪstə(r)z]
Use a deep baking dish first put in a layer of oyster , then a layer of oysters
使用 一个 深的 烘烤 盘子 第一的 放 在 一个 层 的 牡蛎 , 然后 一个 层 的 牡蛎
,
,
,

先用一个深烤盘，铺一层牡蛎，再铺一层牡蛎。

[ðen] [wʌn][ɒv; əv] [krʌmz] ['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][ænd; ənd] [smɔːl] ['piːsɪz]
then one of crumbs sprinkled with a little salt and pepper and small pieces
然后 一 的 面包屑 撒上 和 一个 小的 盐 和 胡椒 和 小的 件
[ɒv; əv]['bʌtə(r)] [ðen] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv]['ɔɪstə(r)z] ,
of butter then a layer of oysters ,
的 黄油 然后 一个 层 的 牡蛎 ,

然后铺上一层面包屑，撒上少许盐、胡椒粉和几小块黄油，再铺上一层牡蛎。

['fɪnɪʃ] [wɪð] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] [krʌmz] [ænd; ənd]['bɪts][ɒv; əv]['bʌtə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp] .
finish with a layer of crumbs and bits of butter over the top .
结束 和 一个 层 的 面包屑 和 比特 的 黄油 超过 这 顶部 .

最后在上面撒上一层面包屑和一些黄油块。

[teɪk] [ðə; ði]['lɪkwɪd][frɒm; frəm][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z][pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði][pæn][ænd; ənd] [fɪl] [wel] [ʌp] .
Take the liquid from the oysters pour it in the pan and fill well up .
拿 这 液体 从 这 牡蛎 倒 它 在 这 平底锅 和 充满出色地向上 .

将牡蛎中的汁液倒入锅中，并注满。

[ə'laʊ] [ruːm] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [krʌmz] [tuː; tə] [swel] .
Allow room for the crumbs to swell .
允许 房间 为了 这 面包屑 到 膨胀 .

留出空间让面包屑膨胀。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [siːm] [draɪ]['ɑːftə(r)] ['traɪɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] [wen] [rɪ'muːvɪŋ] [frɒm; frəm]['ʌv(ə)n] ,
If it seems dry after trying it with a spoon when removing from oven ,
如果 它 似乎 干燥 后 尝试 它 和 一个 勺子 什么时候 移除 从 烤箱 ,

如果从烤箱取出后用勺子舀一舀感觉很干，

[pɔː(r)]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɪlk][ænd; ənd][set] [bæk] [ə'gen] [ʌn'tɪl][ðə; ði] ['kɒntents] [ɑː(r); ə(r)] ['hiːtɪd]
pour into it a little milk and set back again until the contents are heated
倒 进入 它 一个 小的 牛奶 和 放 后退 再次 直到 这 内容 是 加热
[ə'gen] [hɒt] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [sɜːv] .
again hot enough to serve .
再次 热的 足够的 到 服务 .

倒入少许牛奶，再放回炉子上加热至足够热即可食用。

[miːts]
MEATS
肉类

肉类

[rəʊst] [biːf] .
Roast **Beef** **.**
烤 牛肉 .

烤牛肉。

[ðə; ðiː]['sɜːlɔɪn][ɪz] [kən'sɪdəd] [ðə; ðiː][best][fɔː(r); fə(r)] ['rəʊstɪŋ] .
The **sirloin** **is** **considered** **the** **best** **for** **roasting** **.**
这 西冷牛排 是 经过考虑的 这 最好的 为了 烘焙 .

西冷牛排被认为是最适合烤制的。

[splɪt][ðə; ðiː] [miːt] ,
Split **the** **meat** **,**
分裂 这 肉 ,

将肉切成两半，

['pepə(r)][ðə; ðiː][tɒp][ænd; ənd] [beɪst] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [waɪl] ['rəʊstɪŋ] [wɪð] [ɪts] [əʊn] ['drɪpɪŋ] [ænd; ənd]
pepper **the** **top** **and** **baste** **it** **well** **while** **roasting** **with** **its** **own** **drippings** **and**
胡椒 这 顶部 和 绷 它 出色地 尽管 烘焙 和 它是自己的 滴落物 和
[θrəʊ] [ɒn][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .
throw **on** **a** **tablespoonful** **of** **salt** **.**
扔 在 一个 一汤匙 的 盐 .

在表面撒上胡椒粉，烤制过程中用自身的油脂充分浇淋，再撒上一汤匙盐。

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] , [kiːp] [ðə; ðiː]['faɪə(r)] [braɪt] [ænd; ənd][klɪə(r)] .
Put **it** **in** **a** **hot** **oven** **,** **keep** **the** **fire** **bright** **and** **clear** **.**
放 它 在 一个 热的 烤箱 , 保持 这 火 明亮的 和 清除 .

把它放进热烤箱里，保持炉火明亮清澈。

[frɒm; frəm] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [tuː; tə][ðə; ðiː]['el biː][ɪz][ðə; ðiː] [ruːl] [fɔː(r); fə(r)] ['rəʊstɪŋ] .
From **15** **to** **20** **minutes** **to** **the** **lb** **is** **the** **rule** **for** **roasting** **.**
从 - 到 - 分钟 到 这 磅 是 这 规则 为了 烘焙 .

烘烤的规则是每磅肉烤15到20分钟。

['jɔːrkʃər] ['pʊdɪŋ] .
Yorkshire **Pudding** **.**
约克郡 布丁 .

约克郡布丁。

½ [paɪnt][mɪlk] , [ˌtuː'tuː] [egz] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv]['flaʊə(r)] , ½ ['lev(ə)l] ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
½ **pint** **milk** **,** **2** **eggs** **,** **1** **cup** **of** **flour** **,** **½** **level** **teaspoon** **salt** **.**
½ 品脱 牛奶 , 2 鸡蛋 , 1 杯子 的 面粉 , ½ 等级 茶匙 盐 .

½ 品脱牛奶，2 个鸡蛋，1 杯面粉，½ 平茶匙盐。

[biːt] [ðə; ðiː] [jəʊk] [ɒv; əv][ðə; ðiː] [egz] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðiː][mɪlk][ænd; ənd]['flaʊə(r)] ,
Beat **the** **yolks** **of** **the** **eggs** **,** **then** **add** **the** **milk** **and** **flour** **,**
打 这 蛋黄 的 这 鸡蛋 , 然后 添加 这 牛奶 和 面粉 ,

将蛋黄打散，然后加入牛奶和面粉。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðiː][sɔːlt][tuː; tə][ðə; ðiː] ['waɪts] [ænd; ənd] [biːt] [ðem; ðəm]['veri] [stɪf] [ænd; ənd] [ðen] [mɪks]
add **the** **salt** **to** **the** **whites** **and** **beat** **them** **very** **stiff** **and** **then** **mix**
添加 这 盐 到 这 白人 和 打 他们 非常 僵硬的 和 然后 混合
[ðem; ðəm] [wɪð] ['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] .
them **with** **other** **ingredients** **.**
他们 和 其他 原料 .

将盐加入蛋白中，打发至硬性发泡，然后与其他配料混合。

[naʊ] [teɪk] [ðə; ði] [eg] ['biːtə(r)][ænd; ənd] [biːt] [ðə; ði] [həʊl] ['bætə(r)] ['veri] ['θʌrəli] [fɔː(r); fə(r)][faɪv]

Now	take	the	egg	beater	and	beat	the	whole	batter	very	thoroughly	for	5
现在	拿	这	蛋	击打者	和	打	这	所有的	连击	非常	彻底	为了	5

['mɪnɪts]

minutes
分钟

现在用打蛋器将面糊彻底搅拌5分钟。

[[ˌpiː 'dʒiː][naɪn]]

[	Pg	9	]
[	页	9	]

[第9页]

[ðɪs] [meɪks] [ˌaɪ 'tiː] [laɪt] [ænd; ənd] ['pɔːrəs] [æz; əz] [keɪk] .

this	makes	it	light	and	porous	as	cake	.
这	制作	它	光	和	多孔	作为	蛋糕	.

这使得它像蛋糕一样轻盈多孔。

[ðen] [pɔː(r)][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː][ðə; ði] ['rəʊstɪŋ] [pæn]['ʌndə(r)][ə; eɪ] [ræk] [ɪf] [juː; jʊ][juːz][wʌn] [ɪf] [nɒt]

Then	pour	the	mixture	into	the	roasting	pan	under	a	rack	if	you	use	one	if	not
然后	倒	这	混合物	进入	这	烘焙	平底锅	在下面	一个	架子	如果	你	使用	一	如果	不是

[ðen] [bɪ'saɪd][ðə; ði] [miːt] [ə'baʊt] ¾ [ˌeɪtʃ 'ɑː(r)] .

then	beside	the	meat	about	¾	hr	.
然后	旁	这	肉	关于	¾	hr	.

然后将混合物倒入烤盘中，如果使用烤架，则放在烤架下；如果没有烤架，则放在肉旁边烤约 3/4 小时。

[bɪ'fɔː(r)][ðə; ði] [biːf] [ɪz] [dʌn] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn][ðə; ði] ['drɪpɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][naɪs] [braʊn] ['beɪstɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]

before	the	beef	is	done	and	cook	in	the	drippings	to	a	nice	brown	basting	it
前	这	牛肉	是	完毕	和	厨师	在	这	滴落物	到	一个	好的	棕色的	涂抹	它

[wen] [juː; jʊ][duː; də][ðə; ði] [miːt] ,

when	you	do	the	meat	,
什么时候	你	做	这	肉	,

牛肉煮熟前，用锅里的油煎至表面呈漂亮的棕色，煎肉的时候要不断浇汁。

[kʌt] [ɪn] [skˈweəz] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ðə; ði] [miːt] .

cut	in	squares	and	serve	with	the	meat	.
切	在	正方形	和	服务	和	这	肉	.

切成方块，与肉一起食用。

['dʌb(ə)l] [ðə; ði] ['kwɒntəti] [ɪf] [jɔː(r); jə(r)]['fæməli] [kən'sɪsts] [ɒv; əv][mɔː(r)][ðæn; ðən][fɔː(r)][ɔː(r)][faɪv] .

Double	the	quantity	if	your	family	consists	of	more	than	four	or	five	.
双倍的	这	数量	如果	你的	家庭	由	的	更多的	比	四	或者	五	.

如果您的家庭成员超过四五人，请将用量加倍。

[ðɪs] [ɪz][naɪs] [sɜːvd] [wɪð] [rəʊst] [biːf] .

This	is	nice	served	with	roast	beef	.
这	是	好的	服务	和	烤	牛肉	.

这道菜配烤牛肉吃很不错。

[brɔɪld] [steɪk] .

Broiled	Steak	.
烤制	牛排	.

烤牛排。

[brɔɪl] [ə; eɪ] ['pɔːtəˌhaʊs] [steɪk] [wʌn][ænd; ənd][wʌn][hɑːf] ['ɪntʃɪz] [θɪk] ['əʊvə(r)][ə; eɪ][klɪə(r)][hɒt]['faɪə(r)]

Broil	a	porterhouse	steak	one	and	one	half	inches	thick	over	a	clear	hot	fire
烤	一个	波特豪斯	牛排	一	和	一	一半	英寸	厚的	超过	一个	清除	热的	火

[fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] ,

for	5	minutes	,
为了	5	分钟	,

将一块一英寸半厚的T骨牛排放在明火上烤5分钟。

['tɜ:nɪŋ] [tɪl] [bəuθ] [saɪdz] [ɑ:(r); ə(r)] [wel] [sɪrd] , ['hævɪŋ] ['redi] [ə; eɪ] [hɒt] [tɪn] ,

turning	till	both	sides	are	well	seared	,	having	ready	a	hot	tin	,
转弯	直到	两个都	侧面	是	出色地	烤	,	拥有	准备好	一个	热的	锡	,

翻面煎至两面都呈金黄色，同时准备好热烤盘。

[leɪ] [ðə; ði] [mi:t] [ɒn] [ˌaɪ 'ti:] ['si:z(ə)n] [wɪð] [sɔ:lt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [ænd; ənd] ['plenti] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .

lay	the	meat	on	it	season	with	salt	and	pepper	and	plenty	of	butter	.
躺	这	肉	在	它	季节	和	盐	和	胡椒	和	很多	的	黄油	.

将肉放在上面，用盐、胡椒粉和大量的黄油调味。

[pleɪs] [æt; ət] [wʌns] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] [fɔ:(r); fə(r)] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [bɪ'fɔ:(r)] ['sɜ:vɪŋ] .

Place	at	once	in	a	hot	oven	for	about	10	minutes	before	serving	.
地方	在	一次	在	一个	热的	烤箱	为了	关于	-	分钟	前	服务	.

食用前立即放入热烤箱烘烤约 10 分钟。

[steɪk] .

Steak	.
牛排	.

牛排。

[hæv; həv] [ə; eɪ] [steɪk] [kʌt] [ˌtu:'tu:] ['ɪntʃɪz] [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] [ə; eɪ] ['pɒkɪt] [ɪn] [wʌn] [saɪd] ,

Have	a	steak	cut	2	inches	thick	and	cut	a	pocket	in	one	side	,
有	一个	牛排	切	2	英寸	厚的	和	切	一个	口袋	在	一	边	,

取一块2英寸厚的牛排，在一侧切出一个口袋。

[fɪl] [wɪð] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [rəʊst] .

fill	with	dressing	and	roast	.
充满	和	敷料	和	烤	.

填入调料后烤制。

['bi:fsteɪk] ['smʌðə] [ɪn] ['ʌnjənz] .

Beefsteak	Smothered	in	Onions	.
牛排	窒息	在	洋葱	.

洋葱焗牛排。

[pʊt] ['teɪblspu:n] ['bʌtə(r)] [ɪn] ['fraɪɪŋ] [pæn] [wen] [hɒt] [pʊt] [ɪn] [steɪk] [trɪmd] [ænd; ənd] ['sɔ:ltɪd] [slaɪs]

Put	tablespoon	butter	in	frying	pan	when	hot	put	in	steak	trimmed	and	salted	slice
放	汤匙	黄油	在	煎炸	平底锅	什么时候	热的	放	在	牛排	修剪过的	和	咸的	片

['ʌnjənz] [θɪn] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [steɪk] ,

onions	thin	and	cover	steak	,
洋葱	薄的	和	覆盖	牛排	,

平底锅烧热后放入一汤匙黄油，放入修整过并撒过盐的牛排，将洋葱切成薄片，盖在牛排上。

[sɔ:lt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ['ʌnjənz] [ˌeɪ di: 'di:] [gʊd] [saɪz] [lʌmp] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [kʊk] ['sləʊli] [wʌn] ['aʊə(r)] ,

salt	and	pepper	onions	add	good	size	lump	of	butter	,	cook	slowly	1	hour	,
盐	和	胡椒	洋葱	添加	好的	尺寸	块	的	黄油	,	厨师	缓慢地	1	小时	,

用盐和胡椒粉调味，加入洋葱和一大块黄油，慢炖1小时。

[ˌeɪ di: 'di:] ['wɔ:tə(r)] [tu:; tə] [prɪ'vent] ['bɜ:nɪŋ] .

add	water	to	prevent	burning	.
添加	水	到	防止	燃烧	.

加水防止烧焦。

[pɪgz] [fi:t] .

Pig's	Feet	.
猪的	脚	.

猪蹄。

[skreɪp] [ænd; ənd] [wɒʃ] , [pʊt] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [wen] ['bɔɪlɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]

Scrape	and	wash	,	put	in	cold	water	and	when	boiling	add	teaspoonful	of
刮	和	洗	,	放	在	寒冷的	水	和	什么时候	沸腾	添加	一茶匙	的

[sɔːlt] [ænd; ənd] [kʊk] ['tendə(r)] .

salt	and	cook	tender	.
盐	和	厨师	投标	.

刮干净，放入冷水中，水开后加入一茶匙盐，煮至软烂。

[pleɪs] [ɪn] [dʒɑː(r)] [ˌtuː'tuː] [ˌkjuː 'tiː] ['vɪnɪgə(r)] [tuː; tə] [wʌn] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [həʊl] [kləʊvz] .

Place	in	jar	2	qt	vinegar	to	one	of	water	and	whole	cloves	.
地方	在	罐	2	qt	醋	到	一	的	水	和	所有的	丁香	.

将 2 夸脱醋、1 夸脱水和整粒丁香放入罐中。

[pɒt] [rəʊst] [ɒv; əv] [biːf] .

Pot	Roast	of	Beef	.
锅	烤	的	牛肉	.

炖牛肉。

[pleɪs] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] ['suːɪt; 'sjuːɪt] [ɔː(r)] [fæt] [ɪn] ['ket(ə)l] [let] [ˌaɪ 'tiː] [get] ['veri] [hɒt] .

Place	a	small	piece	of	suet	or	fat	in	kettle	let	it	get	very	hot	.
地方	一个	小的	片	的	羊脂	或者	胖的	在	壶	让	它	得到	非常	热的	.

在水壶里放一小块牛油或脂肪，让它烧得很热。

[pleɪs] [ðə; ði] [rəʊst] [ɪn] ['ket(ə)l] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['pepə(r)] [ænd; ənd] ['greɪtɪd] ['nʌtmeg] ,

Place	the	roast	in	kettle	,	sprinkle	with	pepper	and	grated	nutmeg	,
地方	这	烤	在	壶	,	撒	和	胡椒	和	磨碎的	肉豆蔻	,

将烤肉放入锅中，撒上胡椒粉和磨碎的肉豆蔻，

[braʊn] [ɒn] [ɔːl] [saɪdz] ['wɒtʃɪŋ] ['keəfəli] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːnɪŋ] .

brown	on	all	sides	watching	carefully	to	prevent	burning	.
棕色的	在	全部	侧面	观看	小心	到	防止	燃烧	.

煎至四面金黄，注意观察，防止烧焦。

[ðen] ['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [tɪl] ['tendə(r)] .

Then	cover	with	boiling	water	and	cook	till	tender	.
然后	覆盖	和	沸腾	水	和	厨师	直到	投标	.

然后倒入沸水，煮至软烂。

[sɔːlt] [ə'baʊt] ½ [ˌeɪtʃ 'ɑː(r)] .

Salt	about	½	hr	.
盐	关于	½	hr	.

加盐约半小时。

[bɪ'fɔː(r)] [rɪ'muːvɪŋ] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['ket(ə)l] , [meɪk] [ə; eɪ] [braʊn] ['greɪvi] .

before	removing	from	the	kettle	,	make	a	brown	gravy	.
前	移除	从	这	壶	,	制作	一个	棕色的	肉汁	.

从锅里取出之前，先做一份棕色肉汁。

[biːf] [nɒt] ['suːtəb(ə)l] [fɔː(r); fə(r)] ['ʌv(ə)n] [rəʊsts] [wɪl] [biː; bi] ['eksələnt] [kʊkt] [ðɪs] [wei] .

Beef	not	suitable	for	oven	roasts	will	be	excellent	cooked	this	way	.
牛肉	不是	合适的	为了	烤箱	烤肉	将要	是	出色的	煮熟	这	方式	.

不适合烤箱烤制的牛肉用这种方法烹饪也非常好吃。

[leg] [ɒv; əv] [læm] .

Leg	of	Lamb	.
腿	的	羊肉	.

羊腿。

[leg] [ɒv; əv] [læm] [beɪkt] [ɪn][ðə; ðɪ]['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl]['tendə(r)][ænd; ənd] [sɜːvd] [wɪð] [ə; eɪ][mɪnt] [sɔːs] [ɔː(r)]

Leg	of	lamb	baked	in	the	oven	until	tender	and	served	with	a	mint	sauce	or
腿	的	羊肉	烘焙	在	这	烤箱	直到	投标	和	服务	和	一个	薄荷	酱	或者

[ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] [kʊkt] [ðə; ðɪ] [seɪm] [æz; əz][ə; eɪ] [biːf] [rəʊst][ænd; ənd] [sɜːvd] [wɪð] [ə; eɪ] [braʊn]

it	can	be	cooked	the	same	as	a	beef	roast	and	served	with	a	brown
它	能	是	煮熟	这	相同的	作为	一个	牛肉	烤	和	服务	和	一个	棕色的

['greɪvi][ɔː(r)][mɪnt] [sɔːs] .

gravy	or	mint	sauce	.
肉汁	或者	薄荷	酱	.

将羊腿放入烤箱烤至软嫩，佐以薄荷酱；或者像烤牛肉一样烹制，佐以棕色肉汁或薄荷酱。

[kriːmd] [viːl] .

Creamed	Veal	.
奶油	小牛肉	.

奶油小牛肉。

['sɪmə(r)] [wʌn] [slaɪs] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [wʌn] [hɑːf] [ɪntʃ] [bɪt] [ɒv; əv] [beɪ] [liːf] [ɪn][wʌn] ['raʊndɪd]

Simmer	one	slice	onion	and	one	half	inch	bit	of	bay	leaf	in	one	rounded
煨	一	片	洋葱	和	一	一半	英寸	少量	的	湾	叶子	在	一	圆润

['teɪblˌspuːnfʊl] ['bʌtə(r)] ,

tablespoonful	butter	,
一汤匙	黄油	,

将一片洋葱和一小块（约半英寸）月桂叶放入一满勺黄油中慢炖。

[rɪ'muːv] [ðə; ðɪ] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [beɪ] [liːf] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn]['lev(ə)l] ['teɪblˌspuːnfʊl] [kɔːn] [stɑːtʃ] ,

remove	the	onions	and	bay	leaf	,	add	one	level	tablespoonful	corn	starch	,
消除	这	洋葱	和	湾	叶子	,	添加	一	等级	一汤匙	玉米	淀粉	,

取出洋葱和香叶，加入一平勺玉米淀粉。

[wen] [wel] [mɪkst] [ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][wʌn][kʌp] [θɪn] [kriːm] [ænd; ənd] ½ [kʌp] [streɪnd] [tə'mɑːtəʊ] ,

when	well	mixed	add	gradually	1	cup	thin	cream	and	½	cup	strained	tomato	,
什么时候出色地		混合	添加	逐步地	1	杯子	薄的	奶油	和	½	杯子	紧张	番茄	,

充分搅拌后，逐渐加入1杯稀奶油和1/2杯滤过的番茄汁。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][ænd; ənd] [hiːt] ['kwɪkli] [ɪn][ˌaɪ 'tiː][ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [kʊkt] [viːl]

season	with	salt	and	pepper	and	heat	quickly	in	it	2	cups	of	cooked	veal
季节	和	盐	和	胡椒	和	热	迅速地	在	它	2	杯子	的	煮熟	小牛肉

[kʌt] [ɪn] [smɔːl] [daɪs] .

cut	in	small	dice	.
切	在	小的	骰子	.

用盐和胡椒粉调味，快速加热2杯切成小丁的熟小牛肉。

[bɔɪld] [hæm] .

Boiled	Ham	.
煮沸	火腿	.

水煮火腿。

[səʊk] [ðə; ðɪ][hæm]['əʊvə(r)] [naɪt] [ɪn]['wɔːtə(r)] [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd]['kʌvə(r)] [wel] .

Soak	the	ham	over	night	in	water	which	should	cover	well	.
浸泡	这	火腿	超过	夜晚	在	水	哪个	应该	覆盖	出色地	.

将火腿浸泡在水中过夜，水量要完全没过火腿。

[ðen] [set][ˌaɪ 'tiː][ɒn]['faɪə(r)][tuː; tə][bɔɪl] ,

Then	set	it	on	fire	to	boil	,
然后	放	它	在	火	到	熬	,

然后开火煮沸。

[ðə; ðɪ] [ruːl] [fɔː(r); fə(r)] ['bɔɪlɪŋ] [hæm][ɪz] - ['mɪnɪts] [tuː; tə] [iːtʃ] ['el biː] .

the	rule	for	boiling	ham	is	15	minutes	to	each	lb	.
这	规则	为了	沸腾	火腿	是	-	分钟	到	每个	磅	.

煮火腿的规则是每磅煮15分钟。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][hɑːf] [bɔɪld] [tʃeɪndʒ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] [mə'læsɪz] ,

When	it	is	half	boiled	change	water	and	add	a	cup	of	molasses	,
什么时候	它	是	一半	煮沸	改变	水	和	添加	一个	杯子	的	糖蜜	,

水烧到半沸腾时换水，加入一杯糖蜜。

[wen] [dʌn] [set][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [kuːl] [wen] [kəʊld] [ɪ'nʌf] [skɪn][ænd; ənd] [stɪk] [ɪn][ə; eɪ] [fjuː] [həʊl]

when	done	set	it	to	cool	when	cold	enough	skin	and	stick	in	a	few	whole
什么时候	完毕	放	它	到	凉爽的	什么时候	寒冷的	足够的	皮肤	和	戳	在	一个	很少	所有的

[kləʊvz] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][tuː; tə] [braʊn] .

cloves	and	put	in	the	oven	to	brown	.
丁香	和	放	在	这	烤箱	到	棕色的	.

完成后，将其放凉，待其冷却至足够冷时，剥去外皮，插入几颗完整的丁香，然后放入烤箱烤至棕色。

['lɪvə(r)] [wɪð] ['beɪkən] .

Liver	with	Bacon	.
肝	和	熏肉	.

培根炒肝。

[pɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ɒn]['lɪvə(r)] , [dreɪn][ænd; ənd][dɪp][ɪn]['flaʊə(r)] .

Pour	boiling	water	on	liver	,	drain	and	dip	in	flour	.
倒	沸腾	水	在	肝	,	流走	和	蘸	在	面粉	.

将沸水浇在肝脏上，沥干水分，然后蘸上面粉。

[kʊk] [wɪð] ['beɪkən] .

Cook	with	bacon	.
厨师	和	熏肉	.

用培根烹饪。

[rəʊst] [pɔːk] .

Roast	Pork	.
烤	猪肉	.

烤猪肉。

[teɪk] [ə; eɪ][leg][ɒv; əv] [pɔːk] [ænd; ənd] [wɒʃ] [ˌaɪ 'tiː] [kliːn] , [kʌt][ðə; ði][skɪn][ɪn] [sk'weəz] ,

Take	a	leg	of	pork	and	wash	it	clean	,	cut	the	skin	in	squares	,
拿	一个	腿	的	猪肉	和	洗	它	干净的	,	切	这	皮肤	在	正方形	,

取一条猪腿，洗净，将猪皮切成方块，

['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] ['dresɪŋ] [ɒv; əv]['greɪtɪd] [bred] , [seɪdʒ] , ['ʌnjən] , ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , ['mɔɪsnd]

making	a	dressing	of	grated	bread	,	sage	,	onion	,	pepper	and	salt	,	moistened
制作	一个	敷料	的	磨碎的	面包	,	圣人	,	洋葱	,	胡椒	和	盐	,	湿润

[wɪð] [æn; ən] [eg] .

with	an	egg	.
和	一个	蛋	.

将磨碎的面包、鼠尾草、洋葱、胡椒和盐混合，用鸡蛋液润湿，制成调味料。

[rʌb] [ðɪs] ['ʌndə(r)][ðə; ði][skɪn][ɒv; əv][ðə; ði] ['nʌkl] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['paʊdəd] [seɪdʒ]

Rub	this	under	the	skin	of	the	knuckle	and	sprinkle	a	little	powdered	sage
擦	这	在下面	这	皮肤	的	这	指关节	和	撒	一个	小的	粉末状	圣人

['ɪntuː][ðə; ði][raɪnd] [weə(r)] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kʌt][ænd; ənd][rʌb][ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)] [wɪð] ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt]

into	the	rind	where	it	is	cut	and	rub	it	over	with	pepper	and	salt
进入	这	果皮	在哪里	它	是	切	和	擦	它	超过	和	胡椒	和	盐

[ænd; ənd] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] .

and	place	it	in	a	hot	oven	.
和	地方	它	在	一个	热的	烤箱	.

将此物涂抹在指关节皮肤下，在切口处的皮上撒上少许鼠尾草粉，再涂上胡椒粉和盐，然后放入热烤箱中。

[eɪt]['ɛl'biː'ɛs] .

8	lbs	.
8	磅	.

8磅

[wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)] [ə'baʊt] [θri:] [ˌeɪtʃ'ɑ:r'ɛs] .

will	**require**	**about**	**3**	**hrs**	**.**
将要	要求	关于	3	小时	.

大约需要3个小时。

[tu:; tə] [rəʊst] [ˌaɪ 'ti:] [ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] .

to	**roast**	**it**	**a**	**light**	**brown**	**.**
到	烤	它	一个	光	棕色的	.

烤至浅棕色。

[ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] , [lɔɪn] ['speˌrɪb] [ɑ:(r); ə(r)] ['rəʊstɪd] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] .

The	**shoulder**	**,**	**loin**	**spareribs**	**are**	**roasted**	**in**	**the**	**same**	**manner**	**.**
这	肩膀	,	腰部	排骨	是	烤	在	这	相同的	方式	.

肩肉、腰肉和排骨都用同样的方法烤制。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	**Pg**	**10**	**]**
[	页	-	]

[第10页]

[rəʊst] [vi:l] .

Roast	**Veal**	**.**
烤	小牛肉	.

烤小牛肉。

[ɪn] ['rəʊstɪŋ] [vi:l] ['fɒləʊ] [ðə; ði] [də'rekʃ(ə)n] [æz; əz] [ɪn] ['rəʊstɪŋ] [pɔ:k] .

In	**roasting**	**veal**	**follow**	**the**	**direction**	**as**	**in**	**roasting**	**pork**	**.**
在	烘焙	小牛肉	跟随	这	方向	作为	在	烘焙	猪肉	.

烤小牛肉时，按照烤猪肉的方法进行操作。

[rəʊst] [bɪ'fɔ:(r)] [ə; eɪ] [brɪsk] ['faɪə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] ['kɒmz] [tu:; tə] [ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] ['kʌlə(r)] ,

Roast	**before**	**a**	**brisk**	**fire**	**till**	**it**	**comes**	**to**	**a**	**light**	**brown**	**color**	**,**
烤	前	一个	轻快	火	直到	它	来	到	一个	光	棕色的	颜色	,

在旺火上烤至呈浅棕色，

[bi:; bi] [ʃʊə(r)] [tu:; tə] [beɪst] [ˌaɪ 'ti:] [waɪl] ['rəʊstɪŋ] .

be	**sure**	**to**	**baste**	**it**	**while**	**roasting**	**.**
是	当然	到	绷	它	尽管	烘焙	.

烤制过程中一定要不时地刷上酱汁。

[brɔɪld] [læm] [tʃɒps] .

Broiled	**Lamb**	**Chops**	**.**
烤制	羊肉	排骨	.

烤羊排。

[teɪk] [ðə; ði] [læm] [tʃɒps] [ænd; ənd] [waɪp] [ðem; ðəm] [ɒf] ,

Take	**the**	**lamb**	**chops**	**and**	**wipe**	**them**	**off**	**,**
拿	这	羊肉	排骨	和	擦拭	他们	离开	,

把羊排拿起来擦干净，

[pleɪs] [ðem; ðəm] [ɒn] [ðə; ði] ['brɔɪlə(r)] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [gʊd] [hɒt] ['faɪə(r)] ,

place	**them**	**on**	**the**	**broiler**	**over**	**a**	**good**	**hot**	**fire**	**,**
地方	他们	在	这	肉鸡	超过	一个	好的	热的	火	,

把它们放在烤箱的烤架上，用旺火烤制。

[ki:p] ['tɜ:nɪŋ] [ðem; ðəm] [fɜ:st] [ɒn] [wʌn] [saɪd] [ðen] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [naɪs] [laɪt] [braʊn] ,

keep	**turning**	**them**	**first**	**on**	**one**	**side**	**then**	**the**	**other**	**until**	**a**	**nice**	**light**	**brown**	**,**
保持	转弯	他们	第一的	在	一	边	然后	这	其他	直到	一个	好的	光	棕色的	,

反复翻面，先翻到一面，再翻到另一面，直到变成漂亮的浅棕色。

[rɪ'mu:v] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['brɔɪlə(r)] ,

remove	**from**	**the**	**broiler**	**,**
消除	从	这	肉鸡	,

从烤箱中取出，

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ][hɒt] [pleɪt] [wɪð] ['piːsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]['pepə(r)][ænd; ənd]['lɪt(ə)l][sɔːlt] ,

place	**them**	**on**	**a**	**hot**	**plate**	**with**	**pieces**	**of**	**butter**	**pepper**	**and**	**little**	**salt**	**,**
地方	他们	在	一个	热的	盘子	和	件	的	黄油	胡椒	和	小的	盐	,

将它们放在热盘上，配上黄油块、胡椒粉和少许盐。

[pleɪs] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][fjuː] ['mɪnɪts] [ðen] [sɜːv] [wɪð] ['piːz] [leɪd] [ə'raʊnd][ðə; ði][aʊt]

place	**in**	**the**	**oven**	**for**	**a**	**few**	**minutes**	**then**	**serve**	**with**	**peas**	**laid**	**around**	**the**	**out**
地方	在	这	烤箱	为了	一个	很少	分钟	然后	服务	和	豌豆	铺设	大约	这	出去

[saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] [tʃɒps] .

side	**of**	**the**	**chops**	**.**
边	的	这	排骨	.

放入烤箱烤几分钟，然后盛出，在猪排周围放上豌豆即可食用。

[læm] [stjuː] .

Lamb	**Stew**	**.**
羊肉	炖	.

炖羊肉。

[θriː][ɔː(r)][fɔːr]['ɛl'biː'ɛs][ɒv; əv] [læm] [kʌt] [ʌp][ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] ,

3	**or**	**4**	**lbs**	**of**	**lamb**	**cut**	**up**	**in**	**small**	**pieces**	**,**
3	或者	4	磅	的	羊肉	切	向上	在	小的	件	,

3到4磅羊肉切成小块，

[wɒʃ] [ɒf] [wɪð] [hɒt]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ]['ket(ə)l] ,

wash	**off**	**with**	**hot**	**water**	**and**	**put**	**in**	**a**	**kettle**	**,**
洗	离开	和	热的	水	和	放	在	一个	壶	,

用热水冲洗干净，然后放入水壶中。

['kʌvə(r)][ðə; ði] [miːt] [wɪð] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl]['tendə(r)][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] , [bɪ'fɔː(r)]

cover	**the**	**meat**	**with**	**water**	**and**	**cook**	**until**	**tender**	**about**	**20**	**minutes**	**,**	**before**
覆盖	这	肉	和	水	和	厨师	直到	投标	关于	-	分钟	,	前

[rɪ'muːvɪŋ] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] ,

removing	**from**	**the**	**fire**	**,**
移除	从	这	火	,

将肉放入水中，煮至软烂，约20分钟后即可关火。

[ˌeɪ diː 'diː] ['dʌmplɪŋz] , [kʊk] [ðem; ðəm] - ['mɪnɪts] ,

add	**dumplings**	**,**	**cook**	**them**	**20**	**minutes**	**,**
添加	饺子	,	厨师	他们	-	分钟	,

加入饺子，煮20分钟。

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm][aʊt][ænd; ənd] ['θɪkən] [ðə; ði]['lɪkwɪd] [wɪð] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][pʊt]

then	**take**	**them**	**out**	**and**	**thicken**	**the**	**liquid**	**with**	**1**	**tablespoonful**	**of**	**flour**	**put**
然后	拿	他们	出去	和	加厚	这	液体	和	1	一汤匙	的	面粉	放

[ɔːl][ɒn][ə; eɪ] [lɑːdʒ]['plætə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] .

all	**on**	**a**	**large**	**platter**	**and**	**serve**	**.**
全部	在	一个	大的	拼盘	和	服务	.

然后将它们取出，用 1 汤匙面粉勾芡，将所有食材盛入大盘中即可食用。

[viːl] [ləʊf] .

Veal	**Loaf**	**.**
小牛肉	面包	.

小牛肉面包。

[θriː]['ɛl'biː'ɛs][ɒv; əv] [viːl] , ½ ['el biː][ɒv; əv][fæt][sɔːlt] [pɔːk] [tʃɒpt] [tə'geðə(r)] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv]['krækə(r)]

3	**lbs**	**of**	**veal**	**,**	**½**	**lb**	**of**	**fat**	**salt**	**pork**	**chopped**	**together**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**cracker**
3	磅	的	小牛肉	,	½	磅	的	胖的	盐	猪肉	切碎	一起	,	1	杯子	的	饼干

[krʌmz] ,

crumbs	**,**
面包屑	,

3磅小牛肉，½磅肥咸猪肉切碎，1杯饼干碎，

[θriː] [egz] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] , ['mɔɪsn] [ɔːl] [wɪð] 1½ [kʌps] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [beɪk]

3	eggs	,	pepper	and	salt	to	taste	,	moisten	all	with	1½	cups	of	water	,	bake
3	鸡蛋	,	胡椒	和	盐	到	品尝	,	濡	全部	和	1½	杯子	的	水	,	烤

1½ [ˌeɪtʃ'ɑːr'ɛs] .

1½	hrs	.
1½	小时	.

3 个鸡蛋，适量胡椒粉和盐，用 1½ 杯水将所有材料浸湿，烘烤 1½ 小时。

[fraɪd] ['sɔːsɪdʒɪz] .

Fried	Sausages	.
油煎	香肠	.

炸香肠。

[prɪk] [ðə; ði] ['keɪsɪŋ] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] [ɪn] ['ɔːdə(r)] [tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː] [frɒm; frəm] [bɜːstɪŋ] ,

Prick	the	casing	with	a	fork	in	order	to	keep	it	from	bursting	,
刺	这	套管	和	一个	叉	在	命令	到	保持	它	从	爆发	,

用叉子在肠衣上扎孔，防止肠衣爆裂。

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn] [ænd; ənd] [fraɪ] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] , ['tɜːnɪŋ] ['friːkwəntli] .

put	in	a	frying	pan	and	fry	until	a	light	brown	,	turning	frequently	.
放	在	一个	煎炸	平底锅	和	炒	直到	一个	光	棕色的	,	转弯	频繁地	.

放入煎锅中，煎至浅棕色，期间需经常翻动。

[stjuːd] ['kɪdni] .

Stewed	Kidney	.
炖	肾	.

炖腰子。

[teɪk] [wʌn] [ɔː(r)] [ˌtuː'tuː] ['kɪdniz] , [kʌt] [ðem; ðəm] [ɪn] [hɑːf] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [skɪn] [ænd; ənd] ['sentə(r)] [fæt] [ɔː(r)] [kɔː(r)] ,

Take	1	or	2	kidneys	,	cut	them	in	half	,	remove	the	skin	and	center	fat	or	core	,
拿	1	或者	2	肾脏	,	切	他们	在	一半	,	消除	这	皮肤	和	中心	胖的	或者	核	,

取1到2个肾脏，切成两半，去除皮和中间的脂肪或髓，

[gɪv] [iːtʃ] [ə; eɪ] [dʌst] [ɒv; əv] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] .

give	each	a	dust	of	pepper	and	salt	.
给	每个	一个	灰尘	的	胡椒	和	盐	.

每份撒上少许胡椒粉和盐。

[tʃɒp] ['faɪnli] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['pɑːsli] ,

Chop	finely	1	teaspoonful	of	onion	and	parsley	,
劈	精细地	1	一茶匙	的	洋葱	和	香菜	,

将1茶匙洋葱和欧芹切碎，

[melt] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['wɔːlnʌt] [ɪn] [ə; eɪ] [smɔːl] ['sɔːspən] ,

melt	a	piece	of	butter	the	size	of	a	large	walnut	in	a	small	saucepan	,
熔化	一个	片	的	黄油	这	尺寸	的	一个	大的	核桃	在	一个	小的	平底锅	,

在一个小平底锅里融化一块核桃大小的黄油，

[wen] [hɒt] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['kɪdniz] , [ðə; ði] [ˌaʊt'saɪd] [daʊn] , ['ɔːlsəʊ] [ðə; ði] ['ʌnjən] .

when	hot	put	in	the	kidneys	,	the	outside	down	,	also	the	onion	.
什么时候	热的	放	在	这	肾脏	,	这	外部	向下	,	还	这	洋葱	.

锅热后放入肾脏（外皮朝下），以及洋葱。

[fraɪ] ['kwɪkli] [ə; eɪ] [naɪs] [braʊn] ,

Fry	quickly	a	nice	brown	,
炒	迅速地	一个	好的	棕色的	,

快速煎至金黄色，

[naʊ] [ʃeɪk] [ɪn][ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] [braʊn] ,

now	shake	in	2	teaspoons	of	flour	stir	it	in	and	let	it	brown	,
现在	摇	在	2	茶匙	的	面粉	搅拌	它	在	和	让	它	棕色的	,

现在加入2茶匙面粉，搅拌均匀，然后煎至金黄色。

[nekst][pɔː(r)][ɪn][nɒt][kwaɪt][ə; eɪ] ['tiːkʌp] [ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)] , [stɒk] , [stɜː(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] .

next	pour	in	not	quite	a	teacup	of	hot	water	,	stock	,	stir	till	it	boils	.
下一个	倒	在	不是	相当	一个	茶碗	的	热的	水	,	库存	,	搅拌	直到	它	沸腾	.

接下来倒入不到一杯热水和高汤，搅拌至沸腾。

['pəʊltri] [ænd; ənd] [geɪm]

POULTRY	AND	GAME
家禽	和	游戏

家禽和野味

['kɔːʃ(ə)n] : — [tuː; tə] [rəʊst] [faul] [ðə; ði]['faɪə(r)][mʌst; məst][biː; bi] [kwɪk] [ænd; ənd][klɪə(r)] .

CAUTION	:	—	To	roast	fowls	the	fire	must	be	quick	and	clear	.
警告	:	—	到	烤	家禽	这	火	必须	是	快的	和	清除	.

注意：——烤家禽时，火势必须迅速而稳定。

[beɪst] ['friːkwəntli] [ænd; ənd] [ɪf] [juː; jʊ][doʊnt][juːz][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['rəʊstə(r)] ,

Baste	frequently	and	if	you	don't	use	a	double	roaster	,
绷	频繁地	和	如果	你	不	使用	一个	双倍的	焙烧炉	,

经常刷油，如果你不使用双层烤盘，

[kiːp] [waɪt] ['peɪpə(r)] [pɪnd] [pn][ðə; ði] [brest] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['nɪəli] [dʌn] .

keep	white	paper	pinned	on	the	breast	till	it	is	nearly	done	.
保持	白色的	纸	已置顶	在	这	胸部	直到	它	是	几乎	完毕	.

在乳房快要烤熟之前，不要取下白纸。

[teɪk] [ðə; ði] ['tɜːki] , [drɔː] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [wɒʃ] [ˌaɪ 'tiː] [kliːn] [ænd; ənd][draɪ] [wɪð] [ə; eɪ] [kliːn] ['taʊəl] .

Take	the	turkey	,	draw	it	and	wash	it	clean	and	dry	with	a	clean	towel	.
拿	这	火鸡	,	画	它	和	洗	它	干净的	和	干燥	和	一个	干净的	毛巾	.

把火鸡拿出来，剥皮，洗净，用干净的毛巾擦干。

['tɜːki] ['dresɪŋ] .

Turkey	Dressing	.
火鸡	敷料	.

火鸡馅料。

[teɪk] [wʌn][ləʊf][ɒv; əv] [steɪl] [bred] ,

Take	1	loaf	of	stale	bread	,
拿	1	面包	的	陈旧	面包	,

取1条隔夜面包，

[friː] [ɒv; əv] [krʌst] [kʌt]['ɪntuː] [ɪntʃ] [kjuːbz] [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][wʌn][paɪnt][ɒv; əv][hɒt] [mɪlk] ,

free	of	crust	cut	into	inch	cubes	and	pour	over	it	1	pint	of	hot	milk	,
自由的	的	地壳	切	进入	英寸	立方体	和	倒	超过	它	1	品脱	的	热的	牛奶	,

去掉面包皮，切成一英寸见方的方块，然后在上面浇上1品脱热牛奶。

[stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː][ɔːl] [spft] [ænd; ənd] [smuːð] , [ðen] [biːt] [æn; ən] [eg] [lait] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]

stir	it	all	soft	and	smooth	,	then	beat	an	egg	light	and	add	to	the
搅拌	它	全部	柔软的	和	光滑的	,	然后	打	一个	蛋	光	和	添加	到	这

['mɪkstʃə(r)] ,

mixture	,
混合物	,

将所有材料搅拌至顺滑，然后将一个鸡蛋打散至蓬松，加入混合物中。

['siːz(ə)n] [wɪð] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pəʊltri] ['siːzənɪŋ] , [wʌn] ['teɪb(ə)l] [spuːn] [ɒv; əv] ['meltɪd]

season	with	pepper	and	salt	and	poultry	seasoning	,	1	table	spoon	of	melted
季节	和	胡椒	和	盐	和	家禽	调料	,	1	桌子	勺子	的	融化

['bʌtə(r)] .

butter	.
黄油	.

用胡椒粉、盐和家禽调味料调味，加入 1 汤匙融化的黄油。

[ðen] [stʌf] [jɔː(r); jə(r)] ['tɜːki] [wɪð] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] .

Then	stuff	your	turkey	with	this	mixture	.
然后	东西	你的	火鸡	和	这	混合物	.

然后将这种混合物填入火鸡肚中。

[ðen] [səʊ] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [ænd; ənd] [drɔː] [legz] [bæk] [kləʊz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bɒdi] [ænd; ənd] [ðə; ði] [wɪŋz] [bæk]

Then	sew	it	up	and	draw	legs	back	close	to	the	body	and	the	wings	back
然后	缝	它	向上	和	画	腿	后退	关闭	到	这	身体	和	这	翅膀	后退

[ə'genst] [ðə; ði] [saɪd] [səʊ] [ðæt] [ðə; ði] [brest] [wɪl] [stænd] [aʊt] ['prɒmɪnəntli] .

against	the	side	so	that	the	breast	will	stand	out	prominently	.
反对	这	边	所以	那	这	胸部	将要	站立	出去	突出地	.

然后缝合起来，把腿拉回靠近身体的位置，把翅膀拉回侧面，这样胸部就会显得格外突出。

[dʌst] [ðə; ði] ['tɜːki] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [drɔːn] ['bʌtə(r)] ,

Dust	the	turkey	with	salt	and	pepper	and	drawn	butter	,
灰尘	这	火鸡	和	盐	和	胡椒	和	绘制	黄油	,

在火鸡表面撒上盐、胡椒粉和融化的黄油。

[ðen] [leɪ] [ɒn] [ə; eɪ] [greɪt] [ɪn] [ðə; ði] [rəʊst] [pæn] [wɪð] [daʊn] .

then	lay	on	a	grate	in	the	roast	pan	with	down	.
然后	躺	在	一个	格特	在	这	烤	平底锅	和	向下	.

然后将其平铺在烤盘的烤架上。

[ðɪs] [pə'mɪts] [ðə; ði] [dʒuːs] [tuː; tə] [rʌn] [daʊn] ['ɪntuː] [ðə; ði] [brest] [ænd; ənd] [meɪks] [ˌaɪ 'tiː] ['tendə(r)]

This	permits	the	juice	to	run	down	into	the	breast	and	makes	it	tender
这	许可证	这	汁	到	跑步	向下	进入	这	胸部	和	制作	它	投标

[ænd; ənd] ['dʒuːsi] .

and	juicy	.
和	多汁的	.

这样可以让汁液流到鸡胸肉里，使鸡胸肉鲜嫩多汁。

[ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['veri] [hɒt] [wen] [ðə; ði] ['tɜːki] [ɪz] [fɜːst] [pʊt] [ɪn] [ænd; ənd] [ðə; ði] [hiːt]

The	oven	should	be	very	hot	when	the	turkey	is	first	put	in	and	the	heat
这	烤箱	应该	是	非常	热的	什么时候	这	火鸡	是	第一的	放	在	和	这	热

['slaɪtli] [rɪ'djuːst] ['ɑːftə(r)] [ðə; ði] [fɜːst] ½ ['aʊə(r)] .

slightly	reduced	after	the	first	½	hour	.
轻微地	减少	后	这	第一的	½	小时	.

烤箱在放入火鸡时应该非常热，烤制半小时后稍微降低温度。

[kʊk] [ɪn] [ðə; ði] [ə'rɪdʒən(ə)l] [pə'zɪʃ(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [fɜːst] ['aʊə(r)] [ðen] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [ɒn] [ɪts] [bæk]

Cook	in	the	original	position	for	the	first	hour	then	turn	it	over	on	its	back
厨师	在	这	原来的	位置	为了	这	第一的	小时	然后	转动	它	超过	在	它是	后退

[ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] ,

and	cook	until	a	light	brown	,
和	厨师	直到	一个	光	棕色的	,

先以原位煎烤一小时，然后翻面煎烤至表面呈浅棕色。

[ə'laʊɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ] - ['mɪnɪts] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['el biː] .

allowing	for	cooking	15	minutes	to	a	lb	.
允许	为了	烹饪	-	分钟	到	一个	磅	.

每磅食材烹饪时间为 15 分钟。

[rəʊst] [dʌk] .
Roast Duck .
烤 鸭子 .

烤鸭。

['ɑːftə(r)] ['drɔːɪŋ] [ðə; ði] [dʌk] , ['waɪpɪŋ] [aʊt] [wɪð] [ə; eɪ] [kliːn] ['taʊəl] , [duː; də][nɒt] [wɒʃ] [ðem; ðəm] ,
After drawing the duck , wiping out with a clean towel , do not wash them ,
后 绘画 这 鸭子 , 擦拭 出去 和 一个 干净的 毛巾 , 做 不是 洗 他们 ,

画完鸭子后，用干净的毛巾擦拭干净，不要用水洗。

[kʌt] [ɒf] [wɪŋz] [tuː; tə][ðə; ði]['sekənd][dʒɔɪnt] .
cut off wings to the second joint .
切 离开 翅膀 到 这 第二 联合的 .

将翅膀切至第二关节处。

[rəʊst] [ɪn][ə; eɪ] ['veri] [hɒt]['ʌv(ə)n][frɒm; frəm] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] [kən'teɪnɪŋ]
Roast in a very hot oven from 15 to 20 minutes in a baking pan containing
烤 在 一个 非常 热的 烤箱 从 15 到 20 分钟 在 一个 烘烤 平底锅 包含
[ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] ,
a little water ,
一个 小的 水 ,

在烤盘中加少量水，放入食材，用高温烤箱烤15到20分钟。

['eni] [wʌn][ɒv; əv][ðə; ði] ['dresɪŋz] [meɪ] [biː; bi] ['tʃəʊzn] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['fɪlɪŋ] [bʌt; bət][ai][juːz][dʒʌst]
any one of the dressings may be chosen for the filling but I use just
任何 一 的 这 敷料 可能 是 选定 为了 这 填充 但 我 使用 只是
[ðə; ði][pleɪn] ['dresɪŋ] [ænd; ənd]['ɔːlweɪz] [sɜːv] ['æp(ə)l] [sɔːs] [wɪð] [dʌk] .
the plain dressing and always serve apple sauce with duck .
这 清楚的 敷料 和 总是 服务 苹果 酱 和 鸭子 .

馅料可以选择任何一种酱汁，但我通常只用原味酱汁，而且鸭肉总是搭配苹果酱。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 11]
[页 -]

[第11页]

['tʃesnʌt] ['dresɪŋ] .
Chestnut Dressing .
板栗 敷料 .

栗子酱。

[teɪk] [wʌn][paɪnt][ɒv; əv] ['tʃesnʌt] ,
Take 1 pint of chestnut ,
拿 1 品脱 的 板栗 ,

取1品脱栗子，

[prɪ'peə(r)][ðə; ði] [nʌt] [baɪ] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] [kʌt] [ɪn] [iːtʃ] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [naɪf] .
prepare the nut by making a cut in each with a sharp knife .
准备 这 坚果 经过 制作 一个 切 在 每个 和 一个 锋利的 刀 .

用锋利的刀在每个坚果上切一刀，进行处理。

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['ket(ə)l] , ['kʌvə(r)] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)] ,
Then put them in a kettle , cover with cold water ,
然后 放 他们 在 一个 壶 , 覆盖 和 寒冷的 水 ,

然后把它们放进水壶里，加冷水没过它们。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ɪg'zæktli][ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] .
bring to a boil and boil exactly 2 minutes .
带来 到 一个 熬 和 熬 确切地 2 分钟 .

水烧开后，煮沸2分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði]['wɔːtə(r)] , [dreɪn] , [tɜːn] [ɪn][ə; eɪ][pæn] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['bʌtə(r)][ænd; ənd]

Remove	**from**	**the**	**water**	**,**	**drain**	**,**	**turn**	**in**	**a**	**pan**	**with**	**a**	**little**	**butter**	**and**
消除	从	这	水	,	流走	,	转动	在	一个	平底锅	和	一个	小的	黄油	和

[ʃeɪk] ['əʊvə(r)]['faɪə(r)] ,

shake	**over**	**fire**	**,**
摇	超过	火	,

从水中取出，沥干水分，放入平底锅中，加入少许黄油，在火上翻炒。

['ɑːftə(r)] [ðɪs] [ðə; ði] [ʃelz] [ænd; ənd] [skɪnz] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [tə'geðə(r)] .

after	**this**	**the**	**shells**	**and**	**skins**	**may**	**be**	**removed**	**together**	**.**
后	这	这	贝壳	和	皮肤	可能	是	已移除	一起	.

之后，可以将壳和皮一起去除。

[tʃɒp] [ðə; ði] [nʌts] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['greɪtɪd] [bred] [krʌm] , [fɔːr] ['teɪblˌspuːnfʊl]

Chop	**the**	**nuts**	**,**	**add**	**a**	**large**	**cupful**	**of**	**grated**	**bread**	**crumb**	**,**	**4**	**tablespoonful**
劈	这	坚果	,	添加	一个	大的	一杯	的	磨碎的	面包	屑	,	4	一汤匙

[ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,

of	**butter**	**,**
的	黄油	,

将坚果切碎，加入一大杯磨碎的面包屑、4汤匙黄油，

['meltɪd] , [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʃredɪd] ['pɑːsli] , ½ ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [graʊnd] ['pəʊltri]

melted	**,**	**1**	**tablespoonful**	**of**	**shredded**	**parsley**	**,**	**½**	**teaspoonful**	**of**	**ground**	**poultry**
融化	,	1	一汤匙	的	碎	香菜	,	½	一茶匙	的	地面	家禽

['siːzənɪŋ] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][tuː; tə] [teɪst] .

seasoning	**salt**	**and**	**pepper**	**to**	**taste**	**.**
调料	盐	和	胡椒	到	品尝	.

融化，1 汤匙切碎的欧芹，½ 茶匙磨碎的家禽调味料，盐和胡椒粉适量。

[ðɪs] [gɪvz] ['rɑːðə(r)][ə; eɪ][draɪ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [sə'fɪʃ(ə)nt] [hɒt]['wɔːtə(r)][tuː; tə][mɪks][tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst]

This	**gives**	**rather**	**a**	**dry**	**dressing**	**and**	**sufficient**	**hot**	**water**	**to**	**mix**	**to**	**a**	**paste**
这	给予	相当	一个	干燥	敷料	和	充足的	热的	水	到	混合	到	一个	粘贴

[meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [ɪf] [ə; eɪ] [mɔɪst] ['dresɪŋ] [ɪz] [prɪ'fɜːd] .

may	**be**	**added**	**if**	**a**	**moist**	**dressing**	**is**	**preferred**	**.**
可能	是	额外	如果	一个	潮湿	敷料	是	首选	.

这样得到的敷料比较干，如果需要湿润的敷料，可以加入足够的热水调成糊状。

['ɔɪstə(r)] ['dresɪŋ] .

Oyster	**Dressing**	**.**
牡蛎	敷料	.

牡蛎酱汁。

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['ɔɪstə(r)z] [wɪl] [biː; bi] [rɪ'kwaɪəd] [fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['ɔːd(ə)n(ə)ri][saɪzd] ['tɜːki] .

1	**quart**	**of**	**oysters**	**will**	**be**	**required**	**for**	**an**	**ordinary**	**sized**	**turkey**	**.**
1	夸脱	的	牡蛎	将要	是	必需的	为了	一个	普通的	尺寸	火鸡	.

一只普通大小的火鸡需要1夸脱牡蛎。

[greɪt] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] [fɔːr] [lɑːdʒ] ['kʌp,ful][ɒv; əv] [bred] [krʌmz] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl]

Grate	**into**	**a**	**mixing**	**bowl**	**4**	**large**	**cupfuls**	**of**	**bread**	**crumbs**	**,**	**add**	**a**	**teaspoonful**
格特	进入	一个	混合	碗	4	大的	杯	的	面包	面包屑	,	添加	一个	一茶匙

[ɒv; əv] [tʃɒpt] ['seləri] ,

of	**chopped**	**celery**	**,**
的	切碎	芹菜	,

将4大杯面包屑磨碎放入搅拌碗中，加入一茶匙切碎的芹菜，

[dreɪn] [ðə; ði]['ɔɪstə(r)z]['aɪðə(r)] [tʃɒp] [ɔː(r)] [liːv] [ðem; ðəm] [həʊl] , [wʌn][sɔːlt] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [waɪt]

drain	**the**	**oysters**	**either**	**chop**	**or**	**leave**	**them**	**whole**	**,**	**1**	**salt**	**spoonful**	**of**	**white**
流走	这	牡蛎	任何一个	劈	或者	离开	他们	所有的	,	1	盐	一勺	的	白色的

['pepə(r)] ,

pepper	**,**
胡椒	,

将牡蛎沥干水分，可以切碎也可以保持完整，加1勺盐和白胡椒粉。

[wʌn] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] , [ænd; ənd][wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,

1	tablespoonful	of	chopped	parsley	,	and	1	tablespoon	of	melted	butter	,
1	一汤匙	的	切碎	香菜	,	和	1	汤匙	的	融化	黄油	,

1汤匙切碎的欧芹，和1汤匙融化的黄油，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][kʌp][ɒv; əv]['ɔɪstə(r)]['lɪkwɪd] .

and	add	the	cup	of	oyster	liquid	.
和	添加	这	杯子	的	牡蛎	液体	.

然后加入一杯牡蛎汁。

½ [kʌp][ɒv; əv] ['ʃeri] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] .

½	cup	of	sherry	may	be	added	.
½	杯子	的	雪利酒	可能	是	额外	.

可以加入半杯雪利酒。

['frɪkəsiː] ['tʃɪkɪn] .

Fricassee	Chicken	.
炖菜	鸡	.

法式炖鸡。

[sɪndʒ] , [drɔː] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd][dɪs'dʒɔɪnt][ˌaɪ 'tiː] , [pʊt][ə; eɪ] ¼ ['el biː] .

Singe	,	draw	the	chicken	and	disjoint	it	,	put	a	¼	lb	.
一盎司	,	画	这	鸡	和	不相交	它	,	放	一个	¼	磅	.

烧焦，画出鸡的形状并将其分开，放上 1⁄4 磅。

[ɒv; əv]['beɪkən][ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] [pæn][ænd; ənd][let][ðə; ði][fæt][fraɪ][aʊt] ['sləʊli] .

of	bacon	in	a	sauce	pan	and	let	the	fat	fry	out	slowly	.
的	熏肉	在	一个	酱	平底锅	和	让	这	胖的	炒	出去	缓慢地	.

把培根放入平底锅中，让油脂慢慢煎出。

[wen] [ðə; ði]['beɪkən][ɪz][krɪsp][lɪft][ˌaɪ 'tiː][aʊt][ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ə'saɪd] .

When	the	bacon	is	crisp	lift	it	out	and	put	it	aside	.
什么时候	这	熏肉	是	脆	举起	它	出去	和	放	它	旁边	.

培根煎至酥脆后取出，放在一旁。

['flaʊə(r)][ðə; ði] ['piːsɪz] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] , [drɒp][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði][hɒt]['beɪkən][fæt] ,

Flour	the	pieces	of	chicken	,	drop	them	in	the	hot	bacon	fat	,
面粉	这	件	的	鸡	,	降低	他们	在	这	热的	熏肉	胖的	,

将鸡块裹上面粉，放入热培根油中炸制。

[ʃeɪk] [ænd; ənd] [tɜːn] [ðem; ðəm][ʌn'tɪl] [braʊn] [ðen] [drɔː] [ðem; ðəm][tuː; tə][wʌn][saɪd][ɒv; əv][ðə; ði]

shake	and	turn	them	until	brown	then	draw	them	to	one	side	of	the
摇	和	转动	他们	直到	棕色的	然后	画	他们	到	一	边	的	这

['sɔːspən] .

saucepan	.
平底锅	.

摇晃并翻动它们，直到变成棕色，然后将它们移到平底锅的一侧。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði][fæt][θriː]['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [mɪks][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn]

Add	to	the	fat	3	level	tablespoonfuls	of	flour	,	mix	and	add	1
添加	到	这	胖的	3	等级	汤匙	的	面粉	,	混合	和	添加	1

[paɪnt][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,

pint	of	boiling	water	,
品脱	的	沸腾	水	,

在油脂中加入3平勺面粉，搅拌均匀，然后加入1品脱沸水。

[stɜː(r)][ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lev(ə)l] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

stir	until	boiling	,	add	a	level	teaspoonful	of	salt	,
搅拌	直到	沸腾	,	添加	一个	等级	一茶匙	的	盐	,

搅拌至沸腾，加入一平茶匙盐，

['kʌvə(r)][ænd; ənd] ['sɪmə(r)] ['dʒentli][ʌn'tɪl][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪz] [dʌn] ([wʌn][ˌeɪtʃ 'ɑː(r)] .) .

cover	**and**	**simmer**	**gently**	**until**	**the**	**chicken**	**is**	**done**	**(**	**1**	**hr**	**.**	**)**	**.**
覆盖	和	煨	轻轻地	直到	这	鸡	是	完毕	(	1	hr	.	)	.

盖上锅盖，小火慢炖至鸡肉熟透（1 小时）。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði][pæn][ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn][ə; eɪ] [gʊd] [saɪz]['plætə(r)] [wɪð] [ðə; ði]['greɪvi] [pɔː]

Remove	**from**	**the**	**pan**	**and**	**place**	**on**	**a**	**good**	**size**	**platter**	**with**	**the**	**gravy**	**poured**
消除	从	这	平底锅	和	地方	在	一个	好的	尺寸	拼盘	和	这	肉汁	倾倒

['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd][splɪt] ['bɪskɪt] [leɪd] [ə'raʊnd][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd][ɒv; əv]['plætə(r)] .

over	**it**	**and**	**split**	**biscuit**	**laid**	**around**	**the**	**outside**	**of**	**platter**	**.**
超过	它	和	分裂	饼干	铺设	大约	这	外部	的	拼盘	.

从锅中取出，放在一个大盘子里，淋上肉汁，再在盘子周围摆上切开的饼干。

[brɔɪld] - .

Broiled	**Guenia**	**.**
烤制	-	.

烤圭尼亚鱼。

- [ɪz][splɪt]['əʊpən][ɒn][ðə; ði] [bæk] [ænd; ənd] [pleɪst] [ɒn][ə; eɪ]['brɔɪlə(r)]['əʊvə(r)][ə; eɪ][hɒt]['faɪə(r)]

Guenia	**is**	**split**	**open**	**on**	**the**	**back**	**and**	**placed**	**on**	**a**	**broiler**	**over**	**a**	**hot**	**fire**
-	是	分裂	打开	在	这	后退	和	放置	在	一个	肉鸡	超过	一个	热的	火

[ænd; ənd] [kʊkt] [tuː; tə][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] [ɒn][bəuθ][saɪdz] .

and	**cooked**	**to**	**a**	**light**	**brown**	**on**	**both**	**sides**	**.**
和	煮熟	到	一个	光	棕色的	在	两个都	侧面	.

将Guenia鱼背部切开，放在烤架上用高温烤制，两面烤至浅棕色。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] - ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][ænd; ənd] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv][hɒt]['bʌtə(r)]

Remove	**the**	**guenia**	**season**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**and**	**tablespoon**	**of**	**hot**	**butter**
消除	这	-	季节	和	盐	和	胡椒	和	汤匙	的	热的	黄油

[pɔː] ['əʊvə(r)] [ðen] [pleɪs] [ɪn]['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [ænd; ənd] [sɜːv]

poured	**over**	**then**	**place**	**in**	**oven**	**for**	**about**	**10**	**minutes**	**before**	**serving**	**and**	**serve**
倾倒	超过	然后	地方	在	烤箱	为了	关于	-	分钟	前	服务	和	服务

[hɒt] .

hot	**.**
热的	.

将瓜尼亚鱼用盐和胡椒粉调味，淋上一汤匙热黄油，放入烤箱烤约 10 分钟，趁热食用。

[rəʊst] [guːs] .

Roast	**Goose**	**.**
烤	鹅	.

烤鹅。

[sɪ'lekt] [ə; eɪ] [jʌŋ] [guːs] [weɪɪŋ] [eit][ɔː(r)] - ['ɛl'biː'ɛs] . ,

Select	**a**	**young**	**goose**	**weighing**	**8**	**or**	**10**	**lbs**	**.**	**,**
选择	一个	年轻的	鹅	称重	8	或者	-	磅	.	,

选择一只体重在8到10磅之间的幼鹅。

[wɒʃ] [ænd; ənd] [skrʌb] [ðə; ði] [skɪn] ['θʌrəli] [ænd; ənd] [klenz] [wɪð] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] .

wash	**and**	**scrub**	**the**	**skin**	**thoroughly**	**and**	**cleanse**	**with**	**warm**	**water**	**.**
洗	和	擦洗	这	皮肤	彻底	和	洁净	和	温暖的	水	.

彻底清洗并搓洗皮肤，然后用温水清洁。

[waɪp] [ðə; ði] [faʊl] [draɪ][ænd; ənd] [stʌf] [wɪð] ['eni] [ɒv; əv][ðə; ði] [prɪ'siːdɪŋ] ['dresɪŋz] .

Wipe	**the**	**fowl**	**dry**	**and**	**stuff**	**with**	**any**	**of**	**the**	**preceding**	**dressings**	**.**
擦拭	这	鸡	干燥	和	东西	和	任何	的	这	前	敷料	.

将禽肉擦干，然后填入前面提到的任何一种馅料。

[səʊ] [ðə; ði] [guːs] [ænd; ənd] [stiːm] [fɔː(r); fə(r)] ½ ['aʊə(r)][tuː; tə] [drɔː] [aʊt][ðə; ði][ɔɪl] .

Sew	**the**	**goose**	**and**	**steam**	**for**	**½**	**hour**	**to**	**draw**	**out**	**the**	**oil**	**.**
缝	这	鹅	和	蒸汽	为了	½	小时	到	画	出去	这	油	.

将鹅缝合起来，蒸半小时以去除油脂。

[ðen] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ][pæn] , [dredʒ] [wɪð] [sɔ:lt] , ['pepə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)] , [rʌb]['əʊvə(r)]

Then	place	in	a	pan	,	dredge	with	salt	,	pepper	and	a	little	flour	,	rub	over
然后	地方	在	一个	平底锅	,	疏通	和	盐	,	胡椒	和	一个	小的	面粉	,	擦	超过

[ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] ,

the	outside	,
这	外部	,

然后放入平底锅中，撒上盐、胡椒粉和少许面粉，并在表面抹匀。

['pɔ:rɪŋ] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][hʊt]['wɔ:tə(r)]['ɪntu:][ðə; ði][pæn][ænd; ənd][pʊt][ðə; ði] [gu:s] [ɪn][ə; eɪ][hʊt]['ʌv(ə)n]

pouring	in	a	little	hot	water	into	the	pan	and	put	the	goose	in	a	hot	oven
浇注	在	一个	小的	热的	水	进入	这	平底锅	和	放	这	鹅	在	一个	热的	烤箱

[tu:; tə][rəʊst] [wen] [ˌaɪ 'ti:][bɪ'gɪnz][tu:; tə] [braʊn] [beɪst] ['ɒf(ə)n] .

to	roast	when	it	begins	to	brown	baste	often	.
到	烤	什么时候	它	开始	到	棕色的	绷	经常	.

往锅里倒入少许热水，把鹅放进热烤箱里烤，烤至表面开始变黄时要经常刷油。

[kʊk] [fɔ:(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)][ænd; ənd] ½ [ʌn'tɪl] [braʊn] [ænd; ənd]['tendə(r)] .

Cook	for	1	hour	and	½	until	brown	and	tender	.
厨师	为了	1	小时	和	½	直到	棕色的	和	投标	.

煮1小时半，直至呈棕色且软嫩。

[kri:md] ['tʃɪkɪn] .

Creamed	Chicken	.
奶油	鸡	.

奶油鸡肉。

[prɪ'peə(r)][ˌaɪ 'ti:][ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][fɔ:(r); fə(r)] ['frɪkəsi:] ['tʃɪkɪn] , [pʊt][ɪn][ə; eɪ]['ket(ə)l] ,

Prepare	it	the	same	as	for	fricassee	chicken	,	put	in	a	kettle	,
准备	它	这	相同的	作为	为了	炖菜	鸡	,	放	在	一个	壶	,

做法和炖鸡一样，放入锅中炖煮。

['kʌvə(r)][ˌaɪ 'ti:] [wɪð] ['wɔ:tə(r)][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'ti:] [kʊk] [tɪl] ['tendə(r)] ,

cover	it	with	water	and	let	it	cook	till	tender	,
覆盖	它	和	水	和	让	它	厨师	直到	投标	,

加水没过食材，煮至软烂。

[bɪ'fɔ:(r)] [rɪ'mu:vɪŋ] [frɒm; frəm][ðə; ði]['ket(ə)l]['si:z(ə)n] [wɪð] [sɔ:lt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [ðen] [rɪ'mu:v]

before	removing	from	the	kettle	season	with	salt	and	pepper	,	then	remove
前	移除	从	这	壶	季节	和	盐	和	胡椒	,	然后	消除

[frɒm; frəm][ðə; ði]['ket(ə)l] [wen] [ku:l] ,

from	the	kettle	when	cool	,
从	这	壶	什么时候	凉爽的	,

从锅里取出之前先用盐和胡椒粉调味，冷却后再从锅里取出。

[rɪ'mu:v] [ˌaɪ 'ti:][frɒm; frəm][ðə; ði] [bəʊnz] [ænd; ənd] ['θɪkən] [ðə; ði]['greɪvi] [wɪð] [ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nzˌfʊl]

remove	it	from	the	bones	and	thicken	the	gravy	with	2	tablespoonsful
消除	它	从	这	骨头	和	加厚	这	肉汁	和	2	汤匙

[ɒv; əv]['flaʊə(r)][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld]['wɔ:tə(r)][tu:; tə] [dɪ'zɒlv] [ðə; ði]['flaʊə(r)] ,

of	flour	in	a	little	cold	water	to	dissolve	the	flour	,
的	面粉	在	一个	小的	寒冷的	水	到	溶解	这	面粉	,

将肉从骨头上剔下来，用2汤匙面粉加少量冷水溶解，使肉汁浓稠。

[ðen] [ˌeɪ di: 'di:][wʌn][kʌp][ɒv; əv][mɪlk][ænd; ənd] [kri:m] [ænd; ənd] [sɜ:v] [wɪð] [hɒt] ['wɔfəlz] .

then	add	1	cup	of	milk	and	cream	and	serve	with	hot	waffles	.
然后	添加	1	杯子	的	牛奶	和	奶油	和	服务	和	热的	华夫饼	.

然后加入1杯牛奶和奶油，配热华夫饼食用。

['wɔfəlz] [wɪð] [kri:md] ['tʃɪkɪn] .

Waffles	With	Creamed	Chicken	.
华夫饼	和	奶油	鸡	.

奶油鸡肉华夫饼。

[θriː] [egz] ['biːt(ə)n] ['seprət] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][ˌpiː 'tiː] . [ɒv; əv][mɪlk] , [wʌn] [lɑːdʒ] ['teɪblˌspuːnfʊl]

3	eggs	beaten	separate	,	then	add	1	pt	.	of	milk	,	1	large	tablespoonful
3	鸡蛋	被打败	分离	,	然后	添加	1	pt	.	的	牛奶	,	1	大的	一汤匙

[ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,

of	melted	butter	,
的	融化	黄油	,

将3个鸡蛋分别打散，然后加入1品脱牛奶、1大汤匙融化的黄油，

[wʌn]['iːv(ə)n] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd]['flaʊə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['θɪkən] [ðə; ðɪ] [seɪm] [æz; əz]

1	even	teaspoonful	of	salt	and	flour	enough	to	thicken	the	same	as
1	甚至	一茶匙	的	盐	和	面粉	足够的	到	加厚	这	相同的	作为

[fɔː(r); fə(r)][pæn] [keɪks] .

for	pan	cakes	.
为了	平底锅	蛋糕	.

1 茶匙盐和适量面粉，使面糊稠度与煎饼面糊相同。

[stɜː(r)][ɔːl] [tə'geðə(r)] [wɪð] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][ðə; ðɪ] ['waɪts] [ɒv; əv]

Stir	all	together	with	2	tablespoonsful	of	Baking	Powder	and	the	whites	of
搅拌	全部	一起	和	2	汤匙	的	烘烤	粉末	和	这	白人	的

[ðə; ðɪ] [egz] ['biːt(ə)n] [stɪf] [ðə; ðɪ][lɑːst] [θɪŋ] .

the	eggs	beaten	stiff	the	last	thing	.
这	鸡蛋	被打败	僵硬的	这	最后的	事物	.

将所有材料混合，加入 2 汤匙泡打粉，最后加入打发至硬性的蛋白。

[hæv; həv] ['wɒfl] ['aɪən][hɒt][ænd; ənd] [beɪk] [ʌn'tɪl][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] .

Have	waffle	iron	hot	and	bake	until	a	light	brown	.
有	胡扯	铁	热的	和	烤	直到	一个	光	棕色的	.

将华夫饼机预热，烘烤至浅棕色。

[ðɪs] [wɪl] [sɜːv] [sɪks]['piːp(ə)l] .

This	will	serve	6	people	.
这	将要	服务	6	人们	.

这道菜够6个人吃。

[brɔɪld] ['tʃɪkɪn] .

Broiled	Chicken	.
烤制	鸡	.

烤鸡。

[prɪ'peə(r)][ðə; ðɪ] [seɪm] [æz; əz] ['frɪkəsiː] ['tʃɪkɪn] [ðen] [splɪt]['əʊpən] [θruː] [ðə; ðɪ] [bæk] .

Prepare	the	same	as	Fricassee	chicken	then	split	open	through	the	back	.
准备	这	相同的	作为	炖菜	鸡	然后	分裂	打开	通过	这	后退	.

做法与法式炖鸡相同，然后从背面切开。

[pleɪs] [ɒn][ə; eɪ]['brɔɪlə(r)]['əʊvə(r)][ə; eɪ][hɒt]['faɪə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [baɪ] ['tɜːnɪŋ] [ðem; ðəm][frɒm; frəm][wʌn]

Place	on	a	broiler	over	a	hot	fire	and	cook	by	turning	them	from	one
地方	在	一个	肉鸡	超过	一个	热的	火	和	厨师	经过	转弯	他们	从	一

[saɪd][tuː; tə][ə'nʌðə(r)] [ʌn'tɪl] [laɪt] [braʊn] ,

side	to	another	until	light	brown	,
边	到	其他	直到	光	棕色的	,

放在烤箱的烤架上，用高温烤制，期间不断翻面，直至两面呈浅棕色。

[ðen] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ðɪ]['brɔɪlə(r)] [pleɪs] [ɒn][ə; eɪ][hɒt] [pleɪt] [lɑːdʒ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][həʊld][ðə; ðɪ]

then	remove	from	the	broiler	place	on	a	hot	plate	large	enough	to	hold	the
然后	消除	从	这	肉鸡	地方	在	一个	热的	盘子	大的	足够的	到	抓住	这

['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ðə; ðɪ]['ʌv(ə)n] [wɪð] ['piːsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,

chicken	and	place	in	the	oven	with	pieces	of	butter	,
鸡	和	地方	在	这	烤箱	和	件	的	黄油	,

然后从烤箱中取出，放在足够大的加热板上，再放入烤箱，同时放入几块黄油。

['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔ:lt] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'ti:] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [bɪ'fɔ:(r)] ['sɜ:vɪŋ] .

pepper	and	salt	over	it	about	10	minutes	before	serving	.
胡椒	和	盐	超过	它	关于	-	分钟	前	服务	.

上菜前约 10 分钟撒上胡椒粉和盐。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	Pg	12	]
[	页	-	]

[第12页]

['tʃɪkɪn] [krəu'kets] .

Chicken	Croquettes	.
鸡	炸丸子	.

鸡肉丸子。

[ˌtu:'tu:] [kʌps] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['tʃɪkɪn] , [θri:] [egz] ['bi:t(ə)n] [lait] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔ:lt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .

2	cups	of	chopped	chicken	,	3	eggs	beaten	light	,	a	little	salt	and	pepper	.
2	杯子	的	切碎	鸡	,	3	鸡蛋	被打败	光	,	一个	小的	盐	和	胡椒	.

2 杯切碎的鸡肉，3 个打散的鸡蛋，少许盐和胡椒粉。

[bi:t] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [egz] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [drɒp] [frɒm; frəm] [ə; eɪ] ['teɪblspu:n] [ɪn] [hɒt] [fæt]

Beat	the	chicken	and	eggs	together	and	drop	from	a	tablespoon	in	hot	fat
打	这	鸡	和	鸡蛋	一起	和	降低	从	一个	汤匙	在	热的	胖的

.

:

.

将鸡肉和鸡蛋一起打散，用汤匙舀入热油中。

['tʃɪkɪn] [paɪ] .

Chicken	Pie	.
鸡	馅饼	.

鸡肉派。

[kʊk] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [wel] [dʌn] , ['si:zənɪŋ] [wel] [wɪð] [smɔ:l] [pi:s] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , ['pepə(r)]

Cook	the	chicken	well	done	,	seasoning	well	with	small	piece	of	butter	,	pepper
厨师	这	鸡	出色地	完毕	,	调料	出色地	和	小的	片	的	黄油	,	胡椒

[ænd; ənd] [sɔ:lt] [tu:; tə] [teɪst] ,

and	salt	to	taste	,
和	盐	到	品尝	,

将鸡肉煮熟，用一小块黄油、胡椒粉和盐充分调味。

[rɪ'mu:v] [ˌaɪ 'ti:] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [bəʊn] [ɔ:(r)] [nɒt] [æz; əz] [prɪ'fɜ:d] .

remove	it	from	the	bone	or	not	as	preferred	.
消除	它	从	这	骨	或者	不是	作为	首选	.

根据个人喜好，可以将其从骨头上取下，也可以不取下。

[laɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð] [ə; eɪ] [rɪtʃ] ['bɪskɪt] [dəʊ] [rəʊld] [aʊt] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [fɔ:(r); fə(r)] [paɪ]

Line	a	baking	dish	with	a	rich	biscuit	dough	rolled	out	the	same	as	for	pie
线	一个	烘烤	盘子	和	一个	富有的	饼干	面团	滚动	出去	这	相同的	作为	为了	馅饼

[krʌst] [ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ði] [dɪʃ] [ʌp] [wɪð] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] ,

crust	and	fill	the	dish	up	with	the	chicken	and	the	liquid	,
地壳	和	充满	这	盘子	向上	和	这	鸡	和	这	液体	,

在烤盘底部铺上一层擀得像做馅饼皮一样的厚实饼干面团，然后将鸡肉和汤汁倒入烤盘中。

['sprɪŋk(ə)l] ['əʊvə(r)] [wɪð] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [tɒp] [krʌst] .

sprinkle	over	with	flour	and	cover	with	a	top	crust	.
撒	超过	和	面粉	和	覆盖	和	一个	顶部	地壳	.

撒上一些面粉，再盖上另一层酥皮。

[ðɪs] [ɪz] ['veri] [gʊd] .

This	is	very	good	.
这	是	非常	好的	.

这非常好。

[tuː; tə] [kʊk] ['ræbɪts] [ænd; ənd] ['skwirəlz] .

To	Cook	Rabbits	and	Squirrels	.
到	厨师	兔子	和	松鼠	.

烹煮兔子和松鼠。

[dres] [ænd; ənd] [wɒʃ] [seɪm] [æz; əz] ['tʃɪkɪn] .

Dress	and	wash	same	as	chicken	.
裙子	和	洗	相同的	作为	鸡	.

处理和清洗方法与鸡相同。

[pʊt] [ɪn] ['wɔːtə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['kʌvə(r)] [ænd; ənd] [slaɪs] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [æn; ən] [smɔːl] ['ʌnjən] .

Put	in	water	enough	to	cover	and	slice	into	the	water	an	small	onion	.
放	在	水	足够的	到	覆盖	和	片	进入	这	水	一个	小的	洋葱	.

放入足够的水没过食材，然后将切好的一小块洋葱放入水中。

[bɔɪl] [tɪl] ['ʌnjən] [ɪz] [sɒft] , [dreɪn] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] ['ʌnjən] ,

Boil	till	onion	is	soft	,	drain	and	remove	onion	,
熬	直到	洋葱	是	柔软的	,	流走	和	消除	洋葱	,

将洋葱煮至软烂，沥干水分，取出洋葱。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [tɪl] ['tendə(r)] [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd]

cover	with	boiling	water	and	cook	till	tender	and	season	with	salt	and
覆盖	和	沸腾	水	和	厨师	直到	投标	和	季节	和	盐	和

['pepə(r)] [tuː; tə] [teɪst] .

pepper	to	taste	.
胡椒	到	品尝	.

加沸水没过食材，煮至软烂，再根据口味加盐和胡椒调味。

[sɜːv] [wɪð] [braʊn] ['greɪvi] [ɔː(r)] [stjuː] [daʊn] [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] ['bʌtə(r)] .

Serve	with	brown	gravy	or	stew	down	and	fry	in	butter	.
服务	和	棕色的	肉汁	或者	炖	向下	和	炒	在	黄油	.

可佐以棕色肉汁食用，或炖煮后用黄油煎炸。

['vedʒtəb(ə)lz]

VEGETABLES
蔬菜

蔬菜

[beɪkt] [pə'teɪtəʊz] .

Baked	Potatoes	.
烘焙	土豆	.

烤土豆。

[sɪ'lekt] [naɪs] [smuːð] [pə'teɪtəʊz] [fɔː(r); fə(r)] ['beɪkɪŋ] .

Select	nice	smooth	potatoes	for	baking	.
选择	好的	光滑的	土豆	为了	烘烤	.

挑选光滑细腻的土豆进行烘烤。

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] 1½ [ˌeɪtʃ'ɑːr'ɛs] .

Put	in	a	hot	oven	for	1½	hrs	.
放	在	一个	热的	烤箱	为了	1½	小时	.

放入高温烤箱烘烤 1.5 小时。

[ˌaɪ 'tiː] [dɪ'pendz] [ɒn] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] [haʊ] [lɒŋ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [teɪk] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [beɪk]

It	depends	on	the	size	of	the	potatoes	how	long	it	will	take	them	to	bake
它	取决于	在	这	尺寸	的	这	土豆	如何	长的	它	将要	拿	他们	到	烤

.

:

.

土豆烘烤所需时间取决于土豆的大小。

[sɜːv] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] [tuː; tə] [let] [ðem; ðəm] [stænd] ['ɑːftə(r)] ['biːɪŋ] [beɪkt] [wɪl]
Serve 服务 **as** 作为 **soon** 很快 **as** 作为 **they** 他们 **are** 是 **done** 完毕 **to** 到 **let** 让 **them** 他们 **stand** 站立 **after** 后 **being** 存在 **baked** 烘焙 **will** 将要
[meɪk] [ðem; ðəm] ['sɒgi] .
make 制作 **them** 他们 **soggy** 湿漉漉的 **.** .

烤好后要立即食用，放久了会变得湿软。

[stʌft] [beɪkt] [pə'teɪtəʊz] .
Stuffed 填充 **Baked** 烘焙 **Potatoes** 土豆 **.** .

烤酿土豆。

[beɪk] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [wel] [dʌn] ,
Bake 烤 **the** 这 **potatoes** 土豆 **until** 直到 **they** 他们 **are** 是 **well** 出色地 **done** 完毕 **,** ,

将土豆烤至全熟。

[ðen] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ænd; ənd] [kʌt] [ɒf] [wʌn] [end] [ænd; ənd] [teɪk] [ə; eɪ] ['tiːspuːn]
then 然后 **remove** 消除 **from** 从 **the** 这 **oven** 烤箱 **and** 和 **cut** 切 **off** 离开 **one** 一 **end** 结尾 **and** 和 **take** 拿 **a** 一个 **teaspoon** 茶匙
[ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ɔːl] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ˌtuː'tuː]
and 和 **remove** 消除 **all** 全部 **the** 这 **inside** 里面 **and** 和 **put** 放 **in** 在 **a** 一个 **dish** 盘子 **and** 和 **add** 添加 **2** 2
['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ɒv; əv] [swiːt] [kriːm] ,
tablespoonsful 汤匙 **of** 的 **sweet** 甜的 **cream** 奶油 **,** ,

然后从烤箱中取出，切掉一端，用茶匙挖出里面的果肉，放入盘中，加入2汤匙甜奶油。

[piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['wɔːlnʌt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] .
piece 片 **of** 的 **butter** 黄油 **size** 尺寸 **of** 的 **a** 一个 **walnut** 核桃 **,** , **pepper** 胡椒 **and** 和 **salt** 盐 **to** 到 **taste** 品尝 **.** .

取一块核桃大小的黄油，加入适量的胡椒粉和盐。

[kriːm] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] , [ðen] [fɪl] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] [skɪn]
Cream 奶油 **all** 全部 **together** 一起 **the** 这 **same** 相同的 **as** 作为 **for** 为了 **mashed** 捣碎 **potatoes** 土豆 **,** , **then** 然后 **fill** 充满 **the** 这 **potatoes** 土豆 **skin** 皮肤
,
,
,

将所有材料像做土豆泥一样混合均匀，然后填入土豆皮中。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] .
return 返回 **to** 到 **the** 这 **oven** 烤箱 **for** 为了 **about** 关于 **10** - **minutes** 分钟 **and** 和 **serve** 服务 **hot** 热的 **.** .

放回烤箱烤约 10 分钟，趁热食用。

[frentʃ] [pə'teɪtəʊz] .
French 法语 **Potatoes** 土豆 **.** .

法国土豆。

[peə(r)] [ænd; ənd] [wɒʃ] [pə'teɪtəʊz] ,
Pare 削减 **and** 和 **wash** 洗 **potatoes** 土豆 **,** ,

将土豆削皮洗净。

[kʌt] [ðem; ðəm] [leŋkθ; leŋθ] [waɪz] ['ɪntuː] ½ [ɪntʃ] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [fraɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [hɒt] [lɑːd] .
cut 切 **them** 他们 **length** 长度 **wise** 明智的 **into** 进入 **½** ½ **inch** 英寸 **pieces** 件 **and** 和 **fry** 炒 **them** 他们 **in** 在 **hot** 热的 **lard** 猪油 **.** .

将它们纵向切成½英寸的小段，然后在热猪油中煎炸。

[wen] [ə; eɪ] [lait] [braʊn] , [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði][fæt][ænd; ənd] [leɪ] [ɒn]['peɪpə(r)][tuː; tə][dreɪn] .

When	a	light	brown	,	remove	from	the	fat	and	lay	on	paper	to	drain	.
什么时候	一个	光	棕色的	,	消除	从	这	胖的	和	躺	在	纸	到	流走	.

当呈浅棕色时，从油中取出，放在纸巾上沥干油分。

[kriːmd] [pə'teɪtəʊz] .

Creamed	Potatoes	.
奶油	土豆	.

奶油土豆泥。

[kəʊld][pə'teɪtəʊz] [kʌt] [ɪn] [daɪs] [ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] [wɪð] [wʌn] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]

Cold	potatoes	cut	in	dice	and	1	cup	of	milk	with	1	tablespoonful	of	flour
寒冷的	土豆	切	在	骰子	和	1	杯子	的	牛奶	和	1	一汤匙	的	面粉

[stɜːd] [ɪn] [wɪð] [wʌn] [piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ] [smɔːl] [eg] ,

stirred	in	with	1	piece	of	butter	the	size	of	a	small	egg	,
搅拌	在	和	1	片	的	黄油	这	尺寸	的	一个	小的	蛋	,

将冷藏的土豆切成丁，加入1杯牛奶、1汤匙面粉和1块鸡蛋大小的黄油搅拌均匀。

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] .

salt	and	pepper	and	cook	until	creamy	.
盐	和	胡椒	和	厨师	直到	奶油状	.

加盐和胡椒粉，煮至浓稠。

['skæləpt; 'skɒləpt][pə'teɪtəʊz] .

Scalloped	Potatoes	.
扇贝状的	土豆	.

焗烤土豆片。

[slaɪs] [pə'teɪtəʊz] [θɪn] , [pʊt] [ɪn]['leɪə(r)][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][ˌeɪ diː 'diː] [piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,

Slice	potatoes	thin	,	put	in	layer	salt	and	pepper	add	piece	of	butter	,
片	土豆	薄的	,	放	在	层	盐	和	胡椒	添加	片	的	黄油	,

将土豆切成薄片，铺上盐和胡椒粉，再放上一小块黄油。

[dredʒ] ['laɪtli] [wɪð] ['flaʊə(r)] , [fɪl] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð] [θriː] ['leɪəz] [wɪ'ðɪn] [æn; ən] [ɪntʃ] [ɒv; əv][ðə; ði][tɒp]

dredge	lightly	with	flour	,	fill	the	dish	with	three	layers	within	an	inch	of	the	top
疏通	轻轻	和	面粉	,	充满	这	盘子	和	三	层	之内	一个	英寸	的	这	顶部

,

,

,

在盘子里轻轻裹上一层面粉，铺上三层馅料，顶部留出一英寸的空间。

['kʌvə(r)] [wɪð] [rɪtʃ] [mɪlk] .

cover	with	rich	milk	.
覆盖	和	富有的	牛奶	.

淋上浓稠的牛奶。

[greɪt] [tʃiːz] ['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp][ɪz] ['veri] [gʊd] .

Grate	cheese	over	the	top	is	very	good	.
格特	奶酪	超过	这	顶部	是	非常	好的	.

在上面撒些碎奶酪非常好吃。

[pə'teɪtəʊ] [tʃɪps] .

Potato	Chips	.
土豆	薯片	.

薯片。

[peə(r)][ænd; ənd][slaɪs] [pə'teɪtəʊz] ['veri] [θɪn] [wɪð] [pə'teɪtəʊ]['slaɪsə(r)][ɔː(r)] [ʃɑːp] [naɪf] ,

Pare	and	slice	potatoes	very	thin	with	potato	slicer	or	sharp	knife	,
削减	和	片	土豆	非常	薄的	和	土豆	切片机	或者	锋利的	刀	,

用土豆切片器或锋利的刀将土豆削皮并切成薄片。

[let] [ðem; ðəm] [rɪ'meɪn] [ɪn] [aɪs] ['wɔ:tə(r)] [ə'baʊt] [ˌtu:'tu:] ['aʊəz] ,

let	them	remain	in	ice	water	about	2	hours	,
让	他们	保持	在	冰	水	关于	2	小时	,

将它们浸泡在冰水中约2小时。

[dreɪn] [ænd; ənd] [waɪp] [draɪ] [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [hɒt] [lɑ:d] , [sɔ:lt] [waɪl] [hɒt] .

drain	and	wipe	dry	and	fry	in	hot	lard	,	salt	while	hot	.
流走	和	擦拭	干燥	和	炒	在	热的	猪油	,	盐	尽管	热的	.

沥干水分，擦干后用热猪油煎炸，趁热加盐。

[pə'teɪtəʊ] [bɔ:lz] .

Potato	Balls	.
土豆	球	.

土豆球。

[teɪk] [kəʊld] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] ,

Take	cold	mashed	potatoes	,
拿	寒冷的	捣碎	土豆	,

取一份冷土豆泥，

[meɪk] ['ɪntu:] [flæt] [bɔ:lz] [ænd; ənd] [dɪp] [ðem; ðəm] [ɪn] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [hɒt] ['bʌtə(r)] [ə; eɪ] [laɪt]

make	into	flat	balls	and	dip	them	in	flour	and	fry	in	hot	butter	a	light
制作	进入	平坦的	球	和	蘸	他们	在	面粉	和	炒	在	热的	黄油	一个	光

[braʊn] .

brown	.
棕色的	.

搓成扁球，蘸上面粉，用热黄油煎至金黄色。

['bɒstən] [beɪkt] [bi:nz] .

Boston	Baked	Beans	.
波士顿	烘焙	豆子	.

波士顿烤豆。

[səʊk] [bi:nz] ['əʊvə(r)] [naɪt] ,

Soak	beans	over	night	,
浸泡	豆子	超过	夜晚	,

将豆子浸泡过夜。

[ɪn] [ðə; ði] ['mɔ:nɪŋ] [pɔ:(r)] [ɒf] [ðə; ði] ['wɔ:tə(r)] [ænd; ənd] ['pɑ:bɔɪl] [wɪð] ½ ['ti:spu:n] [ɒv; əv] ['səʊdə] [ʌn'tɪl]

in	the	morning	pour	off	the	water	and	parboil	with	½	teaspoon	of	soda	until
在	这	早晨	倒	离开	这	水	和	腌	和	½	茶匙	的	苏打	直到

[hɑ:f] ['tendə(r)] [ðen] [pɔ:(r)] [ɒf] [ðə; ði] ['wɔ:tə(r)] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [ə'gen] [wɪð] [hɒt] ['wɔ:tə(r)] [ænd; ənd] [smɔ:l]

half	tender	then	pour	off	the	water	and	cover	again	with	hot	water	and	small
一半	投标	然后	倒	离开	这	水	和	覆盖	再次	和	热的	水	和	小的

[pi:s] [ɒv; əv] [sɔ:lt] [pɔ:k] ,

piece	of	salt	pork	,
片	的	盐	猪肉	,

早上倒掉水，加入1/2茶匙小苏打烊煮至半熟，然后倒掉水，再加入热水和一小块咸肉。

[kʊk] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] [ðen] [rɪ'mu:v] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['ket(ə)l] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [bi:n] [pɒt]

cook	until	tender	then	remove	from	the	kettle	and	put	them	in	a	bean	pot
厨师	直到	投标	然后	消除	从	这	壶	和	放	他们	在	一个	豆	锅

[ɔ:(r)] ['ɜ:θn] [dɪʃ] ,

or	earthen	dish	,
或者	土	盘子	,

煮至软烂后，从锅中取出，放入豆锅或陶罐中。

[ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['mʌstəd] , [sɔ:lt] [wʌn] ['teɪblˌspu:nfʊl] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] , [beɪk] [eit] ['aʊəz] ,

add	a	little	mustard	,	salt	1	tablespoonful	of	molasses	,	bake	8	hours	,
添加	一个	小的	芥末	,	盐	1	一汤匙	的	糖蜜	,	烤	8	小时	,

加入少许芥末、盐和1汤匙糖蜜，烘烤8小时。

['kiːpɪŋ] [ðem; ðəm] ['kʌvəd] [wɪð] [hɒt]['wɔːtə(r)][ʌn'tɪl][ðə; ði][lɑːst]['aʊə(r)] [wen] [ðeɪ] [wɪl] [braʊn] .
keeping **them** **covered** **with** **hot** **water** **until** **the** **last** **hour** **when** **they** **will** **brown** **.**
保持 他们 涵盖 和 热的 水 直到 这 最后的 小时 什么时候 他们 将要 棕色的 .

用热水浸泡它们，直到最后一小时它们会变成褐色。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 13]
[页 -]

[第13页]

[ə'spærəgəs] .
Asparagus .
芦笋 .

芦笋。

[kʊk] [ðə; ði][ə'spærəgəs] [həʊl] [ɪn][sɔːlt]['wɔːtə(r)] ,
Cook the asparagus whole in salt water ,
厨师 这 芦笋 所有的 在 盐 水 ,

将整根芦笋放入盐水中煮熟。

[wen] ['tendə(r)] [sɜːv] [ɒn] [təʊst] [wɪð] [ə; eɪ] [kriːm] [sɔːs] [meɪd] [ɒv; əv] [mɪlk] , ['bʌtə(r)] ,
when tender serve on toast with a cream sauce made of milk , butter ,
什么时候 投标 服务 在 吐司 和 一个 奶油 酱 制成 的 牛奶 , 黄油 ,

煮软后，淋上用牛奶、黄油制成的奶油酱，放在烤面包上即可食用。

[sɔːlt][ænd; ənd] ['θɪkən] [wɪð] ['flaʊə(r)][ɔː(r)][pɔː(r)]['əʊvə(r)] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
salt and thicken with flour or pour over melted butter .
盐 和 加厚 和 面粉 或者 倒 超过 融化 黄油 .

加盐，用面粉勾芡，或者淋上融化的黄油。

[skwɒʃ] .
Squash .
壁球 .

壁球。

[duː; də][nɒt] [piːl] , [kʌt][ɪn][lɑːdʒ] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [stiːm] [tɪl] ['tendə(r)] , [skreɪp] [aʊt][ˌɪn'saɪd]['siːz(ə)n]
Do not peel , cut in large pieces and steam till tender , scrape out inside season
做 不是 果皮 , 切 在 大的 件 和 蒸汽 直到 投标 , 刮 出去 里面 季节
[wel] .
well .
出色地 .

不要去皮，切成大块蒸至软嫩，刮掉里面的瓤，充分调味。

['pɑːsnips] .
Parsnips .
欧防风 .

欧洲防风草。

[skreɪp] [wel] , [kʌt] [ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] , [kʊk] [ɪn]['wɔːtə(r)] [tɪl] ['tendə(r)] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] ['siːz(ə)n] [wel] ,
Scrape well , cut in thin slices , cook in water till tender about 20 minutes season well ,
刮 出色地 , 切 在 薄的 切片 , 厨师 在 水 直到 投标 关于 - 分钟 季节 出色地 ,

刮干净，切成薄片，加水煮至软嫩约20分钟，充分调味。

[dreɪn] [ɒf] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)] [iːtʃ] [piːs] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɒt]['bʌtə(r)] .
drain off the water and flour each piece and fry in hot butter .
流走 离开 这 水 和 面粉 每个 片 和 炒 在 热的 黄油 .

沥干水分，将每块肉裹上面粉，然后在热黄油中煎炸。

['tɜːnɪps] .
Turnips .
萝卜 .

芜菁。

[bɔɪl] [tɪl] ['tendə(r)] [ðen] [pʊt] ['ɪntuː] ['tʃɒpɪŋ] [bəʊl] [ænd; ənd] [tʃɒp] [kwaɪt] [faɪn] [ɔː(r)] [mæʃ] [ðem; ðəm]

Boil	**till**	**tender**	**then**	**put**	**into**	**chopping**	**bowl**	**and**	**chop**	**quite**	**fine**	**or**	**mash**	**them**
熬	直到	投标	然后	放	进入	切碎	碗	和	劈	相当	美好的	或者	捣碎	他们

[faɪn] ,

fine	**,**
美好的	,

煮至软烂后放入切碎碗中切碎或捣成泥。

[ˌeɪ diː 'diː]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['lɪt(ə)l] [kriːm] , ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .

add	**butter**	**and**	**little**	**cream**	**,**	**pepper**	**and**	**salt**	**to**	**taste**	**.**
添加	黄油	和	小的	奶油	,	胡椒	和	盐	到	品尝	.

加入黄油、少许奶油、胡椒粉和盐调味。

[fraɪd] [tə'mɑːtəʊz] .

Fried	**Tomatoes**	**.**
油煎	西红柿	.

炸番茄。

[piːl] [tə'mɑːtəʊz][baɪ] ['pɔːrɪŋ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] , [slaɪs] ['krɒswaɪz] [ɪn] [lɑːdʒ] ['slaɪsɪz] ,

Peel	**tomatoes**	**by**	**pouring**	**boiling**	**water**	**over**	**them**	**,**	**slice**	**crosswise**	**in**	**large**	**slices**	**,**
果皮	西红柿	经过	浇注	沸腾	水	超过	他们	,	片	横向	在	大的	切片	,

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][ðem; ðəm] ,

salt	**and**	**pepper**	**them**	**,**
盐	和	胡椒	他们	,

将番茄用沸水冲去皮，横切成大片，撒上盐和胡椒粉。

[dɪp] [iːtʃ] [slaɪs]['ɪntuː] [wiːt] ['flaʊə(r)][ænd; ənd] [ðen] ['ɪntuː][ðə; ðiː]['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd][fraɪ][æt; ət]

dip	**each**	**slice**	**into**	**wheat**	**flour**	**and**	**then**	**into**	**the**	**beaten**	**egg**	**and**	**fry**	**at**
蘸	每个	片	进入	小麦	面粉	和	然后	进入	这	被打败	蛋	和	炒	在

[wʌns][ɪn][hɒt][lɑːd] .

once	**in**	**hot**	**lard**	**.**
一次	在	热的	猪油	.

将每一片都蘸上小麦粉，再蘸上打散的鸡蛋液，然后立即放入热猪油中煎炸。

[sɜːv] [hɒt] .

Serve	**hot**	**.**
服务	热的	.

趁热食用。

[eg] [plɑːnt] .

Egg	**Plant**	**.**
蛋	植物	.

茄子。

[piːl] [slaɪs][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [iːtʃ] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][æt; ət] [nuːn] .

Peel	**slice**	**and**	**sprinkle**	**each**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**at**	**noon**	**.**
果皮	片	和	撒	每个	和	盐	和	胡椒	在	中午	.

中午时分，将切片剥皮，并在每片上撒上盐和胡椒粉。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] [wɪð] [pleɪt] [ɒn][tɒp][ə; eɪ] [flæt] ['aɪən][tuː; tə] [pres] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn] .

Put	**in**	**a**	**bowl**	**with**	**plate**	**on**	**top**	**a**	**flat**	**iron**	**to**	**press**	**it**	**down**	**.**
放	在	一个	碗	和	盘子	在	顶部	一个	平坦的	铁	到	按	它	向下	.

将食材放入碗中，碗上放一个盘子，用熨斗压平。

[æt; ət]['dɪnə(r)] [taɪm] [wɒʃ] [draɪ] , [rəʊl][ɪn]['flaʊə(r)] , ['siːz(ə)n] [wɪð] ['pepə(r)] ,

At	**dinner**	**time**	**wash**	**dry**	**,**	**roll**	**in**	**flour**	**,**	**season**	**with**	**pepper**	**,**
在	晚餐	时间	洗	干燥	,	卷	在	面粉	,	季节	和	胡椒	,

晚餐时分，洗净擦干，裹上面粉，撒上胡椒粉。

[fraɪ][ɪn][hɒt] ['drɪpɪŋ] [tuː; tə] [rɪtʃ] [braʊn] .

fry	**in**	**hot**	**drippings**	**to**	**rich**	**brown**	**.**
炒	在	热的	滴落物	到	富有的	棕色的	.

用热油煎至金棕色。

['mʌʃrʊmz] .
Mushrooms .
蘑菇 .

蘑菇。

[tʃuːz] [sʌtʃ] [æz; əz][ɑː(r); ə(r)] [jʌŋ] ['hævɪŋ] [red] [gɪlz] ,
Choose **such** **as** **are** **young** **having** **red** **gills** ,
选择 这样的 作为 是 年轻的 拥有 红色的 鳃 ,

选择鳃呈红色的幼鱼，

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði] [stɔːk] [wɪtʃ] [gruː] [ɪn][ðə; ði] [ɜːθ] ,
cut **off** **the** **part** **of** **the** **stalk** **which** **grew** **in** **the** **earth** ,
切 离开 这 部分 的 这 茎 哪个 生长 在 这 地球 ,

切掉茎秆扎入土壤的部分，

[wɒʃ] [ðem; ðəm] [rɪ'muːv] [ðə; ði][skɪn][frɒm; frəm][ðə; ði][tɒp] ,
wash **them** **remove** **the** **skin** **from** **the** **top** ,
洗 他们 消除 这 皮肤 从 这 顶部 ,

洗净后去皮。

[stjuː] [ðem; ðəm] [wɪð] [sʌm; səm][sɔːlt][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [wen] ['tendə(r)][ˌeɪ diː 'diː]['bʌtə(r)]
stew **them** **with** **some** **salt** **in** **a** **little** **water** **and** **when** **tender** **add** **butter**
炖 他们 和 一些 盐 在 一个 小的 水 和 什么时候 投标 添加 黄油
['ɪntuː] [wɪtʃ] [juː; jʊ][hæv; həv] [rʌbd] [braʊn] ['flaʊə(r)] .
into **which** **you** **have** **rubbed** **brown** **flour** .
进入 哪个 你 有 摩擦 棕色的 面粉 .

将它们加少许盐和水炖煮，煮软后加入揉搓过棕色面粉的黄油。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [gʊd] [brɔɪld] [ɒn][ə; eɪ] ['grɪdl] [ænd; ənd][leɪd][ə'raʊnd] ['biːfsteɪk] .
They **are** **good** **broiled** **on** **a** **griddle** **and** **laid** **around** **beefsteak** .
他们 是 好的 烤制 在 一个 烤盘 和 铺设 大约 牛排 .

它们在烤盘上烤熟后，铺在牛排周围，味道很棒。

[bred]
BREAD
面包

面包

[θriː] [θɪŋz] [mʌst; məst][biː; bi][ɪg'zæktli] [raɪt] [ɪn]['ɔːdə(r)][tuː; tə][hæv; həv] [gʊd] [bred] , [ðə; ði]['kwɒləti]
Three **things** **must** **be** **exactly** **right** **in** **order** **to** **have** **good** **bread** , **the** **quality**
三 事物 必须 是 确切地 正确的 在 命令 到 有 好的 面包 , 这 质量
[ɒv; əv][ðə; ði] [jiːst] ,
of **the** **yeast** ,
的 这 酵母 ,

要想做出好面包，三件事必须做到完美：酵母的质量、

[ðə; ði] ['laɪtnəs] [ɔː(r)] [ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði] [dəʊ] [ænd; ənd][ðə; ði] [hiːt] [ɒv; əv][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .
the **lightness** **or** **fermentation** **of** **the** **dough** **and** **the** **heat** **of** **the** **oven** .
这 亮度 或者 发酵 的 这 面团 和 这 热 的 这 烤箱 .

面团的蓬松度或发酵程度以及烤箱的温度。

[ˌaɪ 'tiː] [rɪ'kwaɪəz] ['keəf(ə)l] [ə'tenʃ(ə)n] [ænd; ənd] [gʊd] ['dʒʌdʒmənt] [tuː; tə] [dɪ'saɪd] [wen] [ɔːl][ɑː(r); ə(r)] [raɪt]
It **requires** **careful** **attention** **and** **good** **judgement** **to** **decide** **when** **all** **are** **right**
它 需要 小心 注意力 和 好的 判断 到 决定 什么时候 全部 是 正确的
,
,
,

判断何时一切都正确，需要仔细的观察和良好的判断力。

[nəʊ] [prɪ'saɪs] [ruːlz] [kæn; kən][biː; bi]['gɪv(ə)n] .
no **precise** **rules** **can** **be** **given** .
不 精确的 规则 能 是 给定 .

无法给出确切的规则。

[gʊd] [bred] ([waɪt])
Good Bread (White)
好的 面包 (白色的)

好面包（白面包）

[skɔːld][wʌn][ˌkjuː ˈtiː][ɒv; əv][mɪlk] [wen] [kuːl][ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] ['flaɪʃmən] [jiːst] [keɪk] [dɪˈzɒlvd] [ɪn] [luːk]
Scald 1 qt of milk when cool add 1 Fleischmann yeast cake dissolved in luke
烫伤 1 qt 的 牛奶 什么时候凉爽的 添加 1 弗莱施曼 酵母 蛋糕 溶解 在 卢克
[wɔːm] ['wɔːtə(r)] .
warm water .
温暖的 水 .

将 1 夸脱牛奶烫一下，冷却后加入 1 块弗莱施曼酵母饼，用温水溶解。

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv][lɑːd][ɔː(r)]['bʌtə(r)] ['meltɪd] , [wʌn]
2 tablespoons of sugar , 2 tablespoons of lard or butter melted , 1
2 汤匙 的 糖 , 2 汤匙 的 猪油 或者 黄油 融化 , 1
['teɪblspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
tablespoon of salt ,
汤匙 的 盐 ,

2汤匙糖，2汤匙融化的猪油或黄油，1汤匙盐，

[stɜː(r)][ɪn][sɪks][ˌkjuːˌtiːˈɛs][ɒv; əv] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)][ɔː(r)][mɔː(r)] , [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] ,
stir in 6 qts of sifted flour or more , enough to make a stiff dough ,
搅拌 在 6 qts 的 筛过的 面粉 或者 更多的 , 足够的 到 制作 一个 僵硬的 面团 ,

拌入6夸脱过筛面粉或更多，直到揉成较硬的面团。

[ðen] [pʊt][ɪn][ə; eɪ] [bred] [pæn][ɔː(r)] [diːp] [bəʊl] [tuː; tə][raɪz]['əʊvə(r)] [naɪt] .
then put in a bread pan or deep bowl to rise over night .
然后 放 在 一个 面包 平底锅 或者 深的 碗 到 上升 超过 夜晚 .

然后放入面包模具或深碗中，醒发过夜。

[ɪn][ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] [niːd] [ænd; ənd][pʊt][ɪn][pænz] .
In the morning knead and put in pans .
在 这 早晨 揉 和 放 在 平底锅 .

早上揉好面团，放入锅中。

[let] [raɪz][tuː; tə][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði][pæn] .
Let rise to the top of the pan .
让 上升 到 这 顶部 的 这 平底锅 .

让它浮到锅顶。

[pʊt][ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] , [beɪk] - ['mɪnɪts] .
Put in hot oven , bake 45 minutes .
放 在 热的 烤箱 , 烤 - 分钟 .

放入预热好的烤箱，烤45分钟。

['græn ˌmʌðərz] [əʊld] ['fæʃ(ə)nd] [jiːst] .
Grandmother's Old Fashioned Yeast .
祖母的 老的 造型 酵母 .

祖母的传统酵母。

[wɒʃ] [peə(r)][ænd; ənd][bɔɪl][sɪks] [lɑːdʒ] [pəˈteɪtəʊz] [ʌnˈtɪl] [sɒft] .
Wash pare and boil 6 large potatoes until soft .
洗 削减 和 熬 6 大的 土豆 直到 柔软的 .

将 6 个大土豆洗净煮软。

[ɪf] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] [bɔɪlz] [əˈweɪ] ['veri] [mʌtʃ] , [ˌeɪ diː 'diː] [ɪˈnʌf] [mɔː(r)][tuː; tə] [meɪk] [əˈbaʊt][θriː][paɪnts] .
If the water boils away very much , add enough more to make about 3 pints .
如果 这 水 沸腾 离开 非常 很多 , 添加 足够的 更多的 到 制作 关于 3 品脱 .

如果水烧干了很多，就再加水，直到水量达到约 3 品脱。

['ɑːftə(r)] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði][pə'teɪtəʊz][frɒm; frəm][ðə; ði]['ket(ə)l] ,

After	**removing**	**the**	**potatoes**	**from**	**the**	**kettle**	**,**
后	移除	这	土豆	从	这	壶	,

将土豆从锅里取出后，

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)] [bɔɪld] [ə; eɪ] ['veri] [smɔːl] [pɪntʃ] [ɒv; əv][hɒps] .

add	**to**	**the**	**water**	**in**	**which**	**they**	**were**	**boiled**	**a**	**very**	**small**	**pinch**	**of**	**hops**	**.**
添加	到	这	水	在	哪个	他们	是	煮沸	一个	非常	小的	捏	的	酒花	.

在煮鸡蛋的水中加入一小撮啤酒花。

[ðə; ði]['wɔːtə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][bʌt; bət] ['slaɪtli] ['kʌləd] .

The	**water**	**should**	**be**	**but**	**slightly**	**colored**	**.**
这	水	应该	是	但	轻微地	有色	.

水应该只有淡淡的颜色。

[let] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][bɔɪl] [hɑːd][fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] ,

Let	**the**	**water**	**boil**	**hard**	**for**	**10**	**minutes**	**,**
让	这	水	熬	难的	为了	-	分钟	,

将水大火煮沸10分钟。

[naʊ] [teɪk] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['pɪtʃə(r)] [ɔː(r)] ['ɜːθn] [krɒk] [wɪtʃ] [wɪl] [həʊld][ˌtuː'tuː][tuː; tə][θriː] [kwɔːts] .

now	**take**	**a**	**large**	**pitcher**	**or**	**earthen**	**crock**	**which**	**will**	**hold**	**2**	**to**	**3**	**quarts**	**.**
现在	拿	一个	大的	投手	或者	土	缸	哪个	将要	抓住	2	到	3	夸脱	.

现在拿一个能装2到3夸脱的大水罐或陶罐。

[pʊt][ðə; ði][pə'teɪtəʊz][ɪn][ðə; ði] ['pɪtʃə(r)] [ænd; ənd] [mæʃ] [ðem; ðəm] [smuːð] .

Put	**the**	**potatoes**	**in**	**the**	**pitcher**	**and**	**mash**	**them**	**smooth**	**.**
放	这	土豆	在	这	投手	和	捣碎	他们	光滑的	.

将土豆放入搅拌壶中，捣成泥状。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp][ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [ðə; ði] [seɪm] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]

Then	**add**	**½**	**cup**	**of**	**flour**	**,**	**the**	**same**	**of**	**sugar**	**and**	**a**	**tablespoon**	**of**
然后	添加	½	杯子	的	面粉	,	这	相同的	的	糖	和	一个	汤匙	的

[sɔːlt] ,

salt	**,**
盐	,

然后加入1/2杯面粉、等量的糖和1汤匙盐，

['biːɪŋ] [ʃʊə(r)][tuː; tə] [rʌb] [aʊt] [ɔːl][ðə; ði] [lʌmps] .

being	**sure**	**to**	**rub**	**out**	**all**	**the**	**lumps**	**.**
存在	当然	到	擦	出去	全部	这	肿块	.

务必将所有疙瘩都搓掉。

[pleɪs] [ə; eɪ] [faɪn] ['streɪnə(r)][ɪn][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv] ['pɪtʃə(r)] [ænd; ənd][æz; əz][ðə; ði][hɒp]['wɔːtə(r)] [bɔɪlz] ,

Place	**a**	**fine**	**strainer**	**in**	**the**	**top**	**of**	**pitcher**	**and**	**as**	**the**	**hop**	**water**	**boils**	**,**
地方	一个	美好的	滤网	在	这	顶部	的	投手	和	作为	这	跳	水	沸腾	,

在水壶顶部放一个细筛网，当啤酒花水沸腾时，

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][ɔː(r)][ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)] [ə'gen] [ʌn'tɪl] [ɔːl][ɪz] [smuːð] .

add	**1**	**or**	**2**	**cups**	**of**	**water**	**and**	**stir**	**again**	**until**	**all**	**is**	**smooth**	**.**
添加	1	或者	2	杯子	的	水	和	搅拌	再次	直到	全部	是	光滑的	.

加入 1 或 2 杯水，再次搅拌至顺滑。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [rest] [ɒv; əv][ðə; ði]['wɔːtə(r)] .

Then	**add**	**the**	**rest**	**of**	**the**	**water**	**.**
然后	添加	这	休息	的	这	水	.

然后加入剩余的水。

[ðeə(r)] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ə'baʊt][ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [jiːst] .

There	**should**	**be**	**about**	**2**	**quarts**	**of**	**yeast**	**.**
那里	应该	是	关于	2	夸脱	的	酵母	.

酵母大约需要2夸脱。

[wen] [dʒʌst] [wɔːm] [ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [keɪk] [ɒv; əv]['mædʒɪk] [jiːst] .

When	just	warm	add	½	cake	of	magic	yeast	.
什么时候	只是	温暖的	添加	½	蛋糕	的	魔法	酵母	.

水温刚好时，加入半块神奇酵母。

[wʌn] [kʌp] [wɪl] [reɪz] [ə; eɪ] [spʌndʒ] [fɔː(r); fə(r)][faɪv][ɔː(r)][sɪks] [ləʊvz] .

1	cup	will	raise	a	sponge	for	5	or	6	loaves	.
1	杯子	将要	增加	一个	海绵	为了	5	或者	6	面包	.

1 杯面糊可以发酵出 5 到 6 个面包的量。

[ðɪs] [jiːst] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][æz; əz] [θɪk] [æz; əz] [θɪn] [kriːm] [ænd; ənd] [əˈbaʊt] [ðə; ði]['kʌlə(r)] .

This	yeast	should	be	as	thick	as	thin	cream	and	about	the	color	.
这	酵母	应该	是	作为	厚的	作为	薄的	奶油	和	关于	这	颜色	.

这种酵母的稠度应该像稀奶油一样，颜色也差不多。

[ðɪs] [jiːst] [wɪl] [raɪz] ['veri] ['kwɪkli]

This	yeast	will	rise	very	quickly
这	酵母	将要	上升	非常	迅速地

这种酵母会很快发酵。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]

[	Pg	14	]
[	页	-	]

[第14页]

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ ˈtiː] [bɪˈgɪnz] [tuː; tə] [fəʊm] , [stɜː(r)][ˌtuːˈtuː][ɔː(r)][θriː] [taɪmz] .

and	when	it	begins	to	foam	,	stir	2	or	3	times	.
和	什么时候	它	开始	到	泡沫	,	搅拌	2	或者	3	时代	.

当开始起泡时，搅拌2到3次。

[duː; də][nɒt]['bɒt(ə)l] [jiːst] [bʌt; bət] [kiːp] [ɪn][ðə; ði] ['pɪtʃə(r)] [ænd; ənd] [pleɪs] [ə; eɪ]['sɔːsə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]

Do	not	bottle	yeast	but	keep	in	the	pitcher	and	place	a	saucer	over	the
做	不是	瓶子	酵母	但	保持	在	这	投手	和	地方	一个	碟子	超过	这

[tɒp] .

top	.
顶部	.

不要将酵母装瓶，而是将其留在罐子里，并在上面放一个碟子。

[kiːp] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] [ɪn]['wɪntə(r)][ænd; ənd][ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][ɪn] ['sʌmə(r)] .

Keep	in	a	cool	place	in	winter	and	in	the	refrigerator	in	summer	.
保持	在	一个	凉爽的	地方	在	冬天	和	在	这	冰箱	在	夏天	.

冬季置于阴凉处，夏季置于冰箱内。

[ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [kiːp] [swiːt] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [wiːks] .

It	will	keep	sweet	for	two	or	three	weeks	.
它	将要	保持	甜的	为了	二	或者	三	周	.

它可以保持甜味两到三周。

[həʊl] [wiːt] [bred] .

Whole	Wheat	Bread	.
所有的	小麦	面包	.

全麦面包。

[teɪk] [wʌn] ['flaɪʃmən] [jiːst] [keɪk] , [dɪ'zɒlvd] [ɪn] 1½ [kʌps] [ɒv; əv] [ˌluːk'wɔːm] ['wɔːtə(r)] .

Take	1	Fleischmann	yeast	cake	,	dissolved	in	1½	cups	of	lukewarm	water	.
拿	1	弗莱施曼	酵母	蛋糕	,	溶解	在	1½	杯子	的	温	水	.

取 1 块弗莱施曼酵母饼，溶于 1½ 杯温水中。

1½ [kʌps] [ɒv; əv] [mɪlk] , [skɔːld][ænd; ənd] [kuːl] .

1½	cups	of	milk	,	scald	and	cool	.
1½	杯子	的	牛奶	,	烫伤	和	凉爽的	.

将 1½ 杯牛奶煮沸后冷却。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

经过测试的食谱烹饪书(Cook book of tested receipes)
第2/4页

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv][lɑːd][ɔː(r)]['bʌtə(r)] ['meltɪd] .

Then	add	2	tablespoons	of	lard	or	butter	melted	.
然后	添加	2	汤匙	的	猪油	或者	黄油	融化	.

然后加入2汤匙融化的猪油或黄油。

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , 1½ ['tiːspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt] , 7½ [kʌps] [ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)] ,

3	tablespoons	of	sugar	,	1½	teaspoons	of	salt	,	7½	cups	of	whole	wheat	flour	,
3	汤匙	的	糖	,	1½	茶匙	的	盐	,	7½	杯子	的	所有的	小麦	面粉	,

3汤匙糖，1½茶匙盐，7½杯全麦面粉，

[stɜː(r)][ʌn'tɪl][ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] .

stir	until	a	stiff	dough	.
搅拌	直到	一个	僵硬的	面团	.

搅拌至面团变硬。

[ðen] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [diːp] [bəʊl] [tuː; tə][raɪz]['əʊvə(r)] [naɪt] [ænd; ənd][ɪn][ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] [məʊld] [aʊt][ɪn]

Then	place	in	a	deep	bowl	to	rise	over	night	and	in	the	morning	mould	out	in
然后	地方	在	一个	深的	碗	到	上升	超过	夜晚	和	在	这	早晨	模具	出去	在

[tɪnz] [let] [raɪz] [ə'gen] .

tins	let	rise	again	.
罐头	让	上升	再次	.

然后放入深碗中，静置发酵过夜，第二天早上取出放入模具中，再次发酵。

[ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][tuː; tə] [beɪk] [wʌn]['aʊə(r)] , [beɪk] ['sləʊə] [ðæn; ðən] [waɪt] [bred] .

Then	put	in	the	oven	to	bake	1	hour	,	bake	slower	than	white	bread	.
然后	放	在	这	烤箱	到	烤	1	小时	,	烤	慢点	比	白色的	面包	.

然后放入烤箱烘烤1小时，烘烤速度比白面包慢。

[stiːmd] [braʊn] [bred] .

Steamed	Brown	Bread	.
蒸	棕色的	面包	.

蒸黑面包。

[wʌn][kʌp][ɒv; əv]['ɪndiən] [miːl] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv] [mə'læsɪz] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv] [raɪ] ['flaʊə(r)] ,

1	cup	of	Indian	meal	,	1	cup	of	molasses	,	1	cup	of	rye	flour	,
1	杯子	的	印度	一顿饭	,	1	杯子	的	糖蜜	,	1	杯子	的	黑麦	面粉	,

1 杯印度玉米粉，1 杯糖蜜，1 杯黑麦粉，

[ˌtuː'tuː][kʌps] ['greɪəm] ['flaʊə(r)] , 1½ [paɪnts][ɒv; əv]['saʊə(r)][mɪlk] , [wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv]['səʊdə] ,

2	cups	Graham	flour	,	1½	pints	of	sour	milk	,	1	teaspoon	of	soda	,
2	杯子	格雷厄姆	面粉	,	1½	品脱	的	酸的	牛奶	,	1	茶匙	的	苏打	,

2 杯全麦面粉，1½ 品脱酸奶，1 茶匙小苏打，

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt] , [wʌn] [eg] .

1	teaspoon	of	salt	,	1	egg	.
1	茶匙	的	盐	,	1	蛋	.

1茶匙盐，1个鸡蛋。

[mɪks][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðə(r)] , [dɪ'zɒlv] [ðə; ði]['səʊdə][ɪn] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ]

Mix	the	dry	ingredients	together	,	dissolve	the	soda	in	two	tablespoons	of	boiling
混合	这	干燥	原料	一起	,	溶解	这	苏打	在	二	汤匙	的	沸腾

['wɔːtə(r)] ,

water	,
水	,

将干料混合在一起，将小苏打溶解在两汤匙沸水中。

[ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði][mɪlk] , [mə'læsɪz] [stɜː(r)] [wel] [ænd; ənd][pɔː(r)][ɪn][ðə; ði]['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] ,

add	it	to	the	milk	,	molasses	stir	well	and	pour	in	the	other	ingredients	,
添加	它	到	这	牛奶	,	糖蜜	搅拌	出色地	和	倒	在	这	其他	原料	,

将其加入牛奶中，充分搅拌糖蜜，然后倒入其他配料。

[biːt] [ðə; ði] [eg] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː] .

beat	the	egg	and	add	it	.
打	这	蛋	和	添加	它	.

将鸡蛋打散，然后加入。

[mɪks] ['θʌrəli] [ænd; ənd][pɔː(r)]['ɪntuː] [wel] ['bʌtəd] [tɪn][pæn] [ðæt] [həʊldz][ˌtuː'tuː] [kwɔːts] .

Mix	thoroughly	and	pour	into	well	buttered	tin	pan	that	holds	2	quarts	.
混合	彻底	和	倒	进入	出色地	涂黄油的	锡	平底锅	那	持有	2	夸脱	.

充分搅拌后倒入涂抹了黄油的 2 夸脱容量的锡盘中。

[stiːm] [fɔːr] ['aʊəz] [ænd; ənd] [ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] ½ ['aʊə(r)] .

Steam	4	hours	and	then	put	in	the	oven	for	½	hour	.
蒸汽	4	小时	和	然后	放	在	这	烤箱	为了	½	小时	.

蒸4小时，然后放入烤箱烤1.5小时。

['bɒstən] [braʊn] [bred] [beɪkt] .

Boston	Brown	Bread	Baked	.
波士顿	棕色的	面包	烘焙	.

波士顿棕面包烤制完成。

[wʌn][kʌp] [kɔːn] [miːl] , [ˌtuː'tuː][kʌps][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv] ['ɔːrlənz] [mə'læsɪz] ,

1	cup	corn	meal	,	2	cups	of	boiling	water	,	1	cup	of	Orleans	molasses	,
1	杯子	玉米	一顿饭	,	2	杯子	的	沸腾	水	,	1	杯子	的	奥尔良	糖蜜	,

1 杯玉米粉，2 杯沸水，1 杯奥尔良糖蜜，

[ˌtuː'tuː][kʌps][ɒv; əv]['saʊə(r)][mɪlk][ɔː(r)] ['bʌtəmɪlk] .

2	cups	of	sour	milk	or	buttermilk	.
2	杯子	的	酸的	牛奶	或者	酪乳	.

2 杯酸奶或酪乳。

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['greɪəm] ['flaʊə(r)][nɒt] ['sɪftɪd] .

1	teaspoon	of	salt	,	2	quarts	of	Graham	flour	not	sifted	.
1	茶匙	的	盐	,	2	夸脱	的	格雷厄姆	面粉	不是	筛过的	.

1 茶匙盐，2 夸脱未过筛的格雷厄姆面粉。

[griːs] [wel] [faɪv] [tɔːl][ænd; ənd] ['nærəʊ] [ˌkjuː 'tiː] . ['bʌkit] [ɔː(r)][kænz] , [fɪl] [hɑːf] [fʊl] [ænd; ənd]['kʌvə(r)]

Grease	well	five	tall	and	narrow	qt	.	buckets	or	cans	,	fill	half	full	and	cover
润滑脂	出色地	五	高的	和	狭窄的	qt	.	水桶	或者	罐头	,	充满	一半	满的	和	覆盖

['taɪtli] .

tightly	.
紧紧	.

在五个高而窄的夸脱桶或罐子里充分涂抹油脂，装满一半并盖紧。

[beɪk] [tuː] [ænd; ənd][wʌn][hɑːf] ['aʊəz] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .

Bake	two	and	one	half	hours	in	moderate	oven	.
烤	二	和	一	一半	小时	在	缓和	烤箱	.

在中等温度的烤箱中烘烤两个半小时。

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ['greɪəm] [bred] .

Baking	Powder	Graham	Bread	.
烘烤	粉末	格雷厄姆	面包	.

泡打粉格雷厄姆面包。

[wʌn][ˌkjuː 'tiː][ɒv; əv] ['greɪəm] ['flaʊə(r)] , ½ [ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , ½ ['tiːspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

1	qt	of	Graham	flour	,	½	a	cup	of	sugar	,	½	teaspoon	of	salt	,
1	qt	的	格雷厄姆	面粉	,	½	一个	杯子	的	糖	,	½	茶匙	的	盐	,

1夸脱全麦面粉，½杯糖，½茶匙盐，

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['meltɪd] [lɑːd] , [ˌtuː'tuː] ['hiːpɪŋ] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ,

1	tablespoon	of	melted	lard	,	2	heaping	teaspoons	of	baking	powder	,
1	汤匙	的	融化	猪油	,	2	堆积	茶匙	的	烘烤	粉末	,

1汤匙融化的猪油，2满茶匙泡打粉，

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ænd; ənd] ½ [ɒv; əv] [mɪlk] [ɔː(r)] [pɑːt] ['wɔːtə(r)] [kæn; kən] [biː; bi] [juːst] .

2	cups	and	½	of	milk	or	part	water	can	be	used	.
2	杯子	和	½	的	牛奶	或者	部分	水	能	是	用过的	.

可以使用 2 杯半牛奶或部分水。

[ðə; ði] ['wetɪŋ] [dɪ'pendz] [ɒn] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] .

The	wetting	depends	on	the	flour	.
这	润湿	取决于	在	这	面粉	.

润湿程度取决于面粉的种类。

[ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [mɪkst] [kwaɪt] [sɒft] .

It	should	be	mixed	quite	soft	.
它	应该	是	混合	相当	柔软的	.

应该搅拌得比较轻柔。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] [ɪn] ['kʌvəd] [pæn] [wʌn] ['aʊə(r)] .

Bake	in	moderate	oven	in	covered	pan	1	hour	.
烤	在	缓和	烤箱	在	涵盖	平底锅	1	小时	.

盖上盖子，放入预热至中等温度的烤箱烘烤1小时。

['reɪzn] [bred] .

Raisin	Bread	.
葡萄干	面包	.

葡萄干面包。

[dɪ'zɒlv] [jiːst] [ænd; ənd] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ɪn] [luːk] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] .

Dissolve	yeast	and	1	tablespoon	of	sugar	in	luke	warm	water	.
溶解	酵母	和	1	汤匙	的	糖	在	卢克	温暖的	水	.

将酵母和1汤匙糖溶解在温水中。

[teɪk] [ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [mɪlk] , [skɔːld] [ænd; ənd] [kuːl] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ¾ [kʌp] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ,

Take	2	cups	of	milk	,	scald	and	cool	,	then	add	¾	cup	of	sugar	,
拿	2	杯子	的	牛奶	,	烫伤	和	凉爽的	,	然后	添加	¾	杯子	的	糖	,

取2杯牛奶，加热至沸腾后冷却，然后加入3/4杯糖。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [lɑːd] [ɔː(r)] ['bʌtə(r)] , ¾ [kʌp] ['reɪzn] , [wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [sɪks] [kʌps] [ɒv; əv]

2	tablespoons	lard	or	butter	,	¾	cup	raisin	,	1	teaspoon	of	salt	,	6	cups	of
2	汤匙	猪油	或者	黄油	,	¾	杯子	葡萄干	,	1	茶匙	的	盐	,	6	杯子	的

['sɪftɪd] ['flaʊə(r)] ,

sifted	flour	,
筛过的	面粉	,

2汤匙猪油或黄油，3/4杯葡萄干，1茶匙盐，6杯过筛面粉，

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [jiːst] [keɪk] .

then	add	the	yeast	cake	.
然后	添加	这	酵母	蛋糕	.

然后加入酵母饼。

[mɪks] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] [ænd; ənd] [pʊt] [tuː; tə] [raɪz] [ɪn] [ə; eɪ] [griːzd] [bəʊl] [tuː; tə] [raɪz] [ˌəʊvə'naɪt] .

Mix	a	stiff	dough	and	put	to	rise	in	a	greased	bowl	to	rise	overnight	.
混合	一个	僵硬的	面团	和	放	到	上升	在	一个	涂油	碗	到	上升	过夜	.

将面团揉成较硬的面团，放入抹了油的碗中，发酵过夜。

[ɪn] [ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] [niːd] [aʊt] [ɪn] [ləʊvz] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [griːzd] [pæn] [tuː; tə] [get] [lait] ,

In	the	morning	knead	out	in	loaves	and	put	in	greased	pan	to	get	light	,
在	这	早晨	揉	出去	在	面包	和	放	在	涂油	平底锅	到	得到	光	,

早上将面团揉成面包状，放入抹了油的烤盘中，使其蓬松。

[ðen] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] .

then	bake	in	a	hot	oven	.
然后	烤	在	一个	热的	烤箱	.

然后放入高温烤箱烘烤。

[nʌt] [bred] .

Nut	Bread	.
坚果	面包	.

坚果面包。

[dɪ'zɒlv] [jiːst] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] , [teɪk] [ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [mɪlk] ['skɔːldɪd] [ænd; ənd]

Dissolve	yeast	in	a	little	warm	water	,	take	2	cups	of	milk	scalded	and
溶解	酵母	在	一个	小的	温暖的	水	,	拿	2	杯子	的	牛奶	烫伤	和

[kuːld] ,

cooled	,
冷却	,

将酵母溶于少量温水中，取2杯牛奶烫热后冷却，

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [lɑːdʒ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [lɑːd] [ɔː(r)]['bʌtə(r)] ½ [kʌp] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,

then	add	1	large	tablespoon	of	lard	or	butter	½	cup	of	sugar	,
然后	添加	1	大的	汤匙	的	猪油	或者	黄油	½	杯子	的	糖	,

然后加入1大勺猪油或黄油，以及1/2杯糖，

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['wɔːlnʌt] , [wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [ˌeɪ diː 'diː] [sɪks] [kʌps] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] [ɔː(r)] [mɔː(r)] ,

1	cup	of	chopped	walnut	,	1	teaspoon	of	salt	,	add	6	cups	of	flour	or	more	,
1	杯子	的	切碎	核桃	,	1	茶匙	的	盐	,	添加	6	杯子	的	面粉	或者	更多的	,

1 杯切碎的核桃，1 茶匙盐，加入 6 杯或更多面粉，

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] [ænd; ənd][set][tuː; tə][raɪz]['əʊvə(r)] [naɪt] , [ɪn][ðə; ðɪ] ['mɔːnɪŋ] [wen] [lait] ,

to	make	a	stiff	dough	and	set	to	rise	over	night	,	in	the	morning	when	light	,
到	制作	一个	僵硬的	面团	和	放	到	上升	超过	夜晚	,	在	这	早晨	什么时候	光	,

揉成硬面团，放置过夜发酵，第二天早上天亮时再揉。

[niːd] [ænd; ənd][pʊt][ɪn][pænz][tuː; tə][raɪz] [ə'gen] [ænd; ənd] [wen] [lait] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] .

knead	and	put	in	pans	to	rise	again	and	when	light	bake	in	a	hot	oven	.
揉	和	放	在	平底锅	到	上升	再次	和	什么时候	光	烤	在	一个	热的	烤箱	.

揉好面团后放入烤盘中再次发酵，待面团变薄后放入高温烤箱烘烤。

['əʊtmiːl] [bred] .

Oatmeal	Bread	.
麦片	面包	.

燕麦面包。

[pɔː(r)] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)] ['əʊtmiːl] , ['kʌvə(r)][ænd; ənd][let][stænd][ʌn'tɪl] [kuːl] .

Pour	two	cups	of	boiling	water	over	oatmeal	,	cover	and	let	stand	until	cool	.
倒	二	杯子	的	沸腾	水	超过	麦片	,	覆盖	和	让	站立	直到	凉爽的	.

将两杯沸水倒在燕麦片上，盖上盖子，静置冷却。

[dɪ'zɒlv] [jiːst] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [wɔːm] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ðɪ] ['əʊtmiːl] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] [wɪð] ¼ [kʌp] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,

Dissolve	yeast	in	a	little	warm	water	and	add	this	to	the	oatmeal	and	water	with	¼	cup	of	sugar	,
溶解	酵母	在	一个	小的	温暖的	水	和	添加	这	到	这	麦片	和	水	和	¼	杯子	的	糖	,

将酵母溶于少量温水中，然后将其加入燕麦片和水中，再加入1/4杯糖。

[wʌn] ['teɪblspuːn] [lɑːd][ɔː(r)]['bʌtə(r)] , [wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

1	tablespoon	lard	or	butter	,	1	teaspoon	of	salt	,
1	汤匙	猪油	或者	黄油	,	1	茶匙	的	盐	,

1汤匙猪油或黄油，1茶匙盐，

[ˌeɪ diː 'diː][fɔːr][ɔː(r)][faɪv] [kʌps] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] .

add	4	or	5	cups	of	flour	enough	to	make	a	stiff	dough	.
添加	4	或者	5	杯子	的	面粉	足够的	到	制作	一个	僵硬的	面团	.

加入 4 或 5 杯面粉，揉成较硬的面团。

[ðen] [set][tuː; tə][raɪz] [ˌəʊvə'naɪt] [ænd; ənd][ɪn][ðə; ðiː] ['mɔːnɪŋ] [niːd] [ðə; ðiː] [bred] [ænd; ənd][pʊt][ɪn]

Then	set	to	rise	overnight	and	in	the	morning	knead	the	bread	and	put	in
然后	放	到	上升	过夜	和	在	这	早晨	揉	这	面包	和	放	在

[griːzd] [pæn][tuː; tə][raɪz] [ʌn'tɪl] [laɪt] .

greased	pan	to	rise	until	light	.
涂油	平底锅	到	上升	直到	光	.

然后静置发酵过夜，第二天早上揉面，放入抹了油的烤盘中，继续发酵至蓬松。

[ðen] [beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] - ['mɪnɪts] .

Then	bake	in	hot	oven	45	minutes	.
然后	烤	在	热的	烤箱	-	分钟	.

然后放入高温烤箱烘烤45分钟。

[wiːt] ['mʌfɪn] .

Wheat	Muffins	.
小麦	松饼	.

小麦松饼。

[ˌtuː'tuː] [egz] [wel] ['biːt(ə)n] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [lɑːdʒ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv][lɑːd][ɔː(r)]['bʌtə(r)] , [wʌn] [lɑːdʒ]

2	eggs	well	beaten	,	add	1	large	tablespoon	of	lard	or	butter	,	1	large
2	鸡蛋	出色地	被打败	,	添加	1	大的	汤匙	的	猪油	或者	黄油	,	1	大的

['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,

tablespoon	of	sugar	,
汤匙	的	糖	,

将2个鸡蛋打散，加入1大勺猪油或黄油，1大勺糖，

[wʌn]['lev(ə)l] ['tiːspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt] , [biːt] [ðɪs] [ɔːl] [tə'geðə(r)] ,

1	level	teaspoon	of	salt	,	beat	this	all	together	,
1	等级	茶匙	的	盐	,	打	这	全部	一起	,

加入1平茶匙盐，将所有材料搅拌均匀。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ænd; ənd] ¾ [ɒv; əv][mɪlk][ænd; ənd]['flaʊə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf]

then	add	1	cup	and	¾	of	milk	and	flour	enough	to	make	a	stiff
然后	添加	1	杯子	和	¾	的	牛奶	和	面粉	足够的	到	制作	一个	僵硬的

['bætə(r)][tuː; tə][drɒp][frɒm; frəm][ðə; ðiː] [spuːn] ,

batter	to	drop	from	the	spoon	,
连击	到	降低	从	这	勺子	,

然后加入1又3/4杯牛奶和适量面粉，搅拌成浓稠的面糊，能从勺子上滴落。

['lɑːstli][ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [pleɪs] [ɪn][hɒt] [griːzd] ['mʌfɪn] [tɪnz][ænd; ənd] [beɪk]

lastly	2	teaspoon	of	baking	powder	,	place	in	hot	greased	muffin	tins	and	bake
最后	2	茶匙	的	烘烤	粉末	,	地方	在	热的	涂油	松饼	罐头	和	烤

[ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] .

a	light	brown	.
一个	光	棕色的	.

最后加入 2 茶匙泡打粉，放入热的抹油松饼模具中，烤至浅棕色。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	15	]
[	页	-	]

[həʊl] [wiːt] ['mʌfɪn] .
Whole Wheat Muffins .
所有的 小麦 松饼 .

全麦松饼。

[meɪ] [biː; bi] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] [æz; əz][ðə; ði] [ə'bʌv] [rɪ'siːt] ['juːzɪŋ] [həʊl] [wiːt] [ɪn'sted]
May be made in the same way as the above receipt using whole wheat instead
可能 是 制成 在 这 相同的 方式 作为 这 多于 收据 使用 所有的 小麦 反而
[ɒv; əv] [waɪt] ['flaʊə(r)][ɔː(r)] [kɔːn] [miːl] ,
of white flour or corn meal ,
的 白色的 面粉 或者 玉米 一顿饭 ,

可以按照上述食谱的步骤，用全麦面粉代替白面粉或玉米粉来制作。

['greɪəm] [ɔːl] [meɪd] [ðə; ði] [seɪm] .
graham all made the same .
格雷厄姆 全部 制成 这 相同的 .

格雷厄姆做的都一样。

[raɪs] [bred] .
Rice Bread .
米 面包 .

米面包。

[ə'laʊ] [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [graʊnd] [raɪs][tuː; tə][ə; eɪ][ˌkjuː 'tiː] . [ɒv; əv][mɪlk] , [ɔː(r)][mɪlk][ænd; ənd]
Allow half a pint of ground rice to a qt . of milk , or milk and
允许 一半 一个 品脱 的 地面 米 到 一个 qt . 的 牛奶 , 或者 牛奶 和
['wɔːtə(r)] ,
water ,
水 ,

将半品脱磨碎的米加入一夸脱牛奶中，或者加入牛奶和水中。

[pʊt][ðə; ði][mɪlk][ænd; ənd]['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][tuː; tə][bɔɪl] , [rɪ'zɜːv] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][wet][ðə; ði]
put the milk and water over the fire to boil , reserve enough to wet the
放 这 牛奶 和 水 超过 这 火 到 熬 , 预订 足够的 到 湿的 这
[raɪs] .
rice .
米 .

将牛奶和水放在火上煮沸，留出一些水用来浸湿米饭。

[stɜː(r)][aʊt][ðə; ði] [lʌmps] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][lɑːdʒ] ['tiːspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd] [wen] [ðə; ði][mɪlk]
Stir out the lumps add a large teaspoon of salt and when the milk
搅拌 出去 这 肿块 添加 一个 大的 茶匙 的 盐 和 什么时候 这 牛奶
[ænd; ənd]['wɔːtə(r)][bɔɪl] ,
and water boil ,
和 水 熬 ,

搅拌至结块，加入一大茶匙盐，待牛奶和水沸腾后，

[stɜː(r)][ɪn][ðə; ði][raɪs] , [ɪg'zæktli][æz; əz] [wen] [juː; jʊ] [meɪk] ['gruːəl] .
stir in the rice , exactly as when you make gruel .
搅拌 在 这 米 , 确切地 作为 什么时候 你 制作 粥 .

像煮粥一样，把米饭拌进去。

[bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'piːtɪdli] ,
Boil it up two or three minutes , stirring it repeatedly ,
熬 它 向上 二 或者 三 分钟 , 搅拌 它 反复 ,

煮沸两三分钟，期间不断搅拌。

[ðen] [pɔː(r)][ˌaɪ ˈtiː][aʊt][ˈɪntuː][jɔː(r); jə(r)] [bred] [pæn][ænd; ənd] [ɪˈmiːdiətli] [stɜː(r)][ɪn][æz; əz] [mʌtʃ]

then	pour	it	out	into	your	bread	pan	and	immediately	stir	in	as	much
然后	倒	它	出去	进入	你的	面包	平底锅	和	立即地	搅拌	在	作为	很多

[ˈflaʊə(r)][æz; əz][juː; jʊ][kæn; kən] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] .

flour	as	you	can	with	a	spoon	.
面粉	作为	你	能	和	一个	勺子	.

然后将其倒入面包模具中，并立即用勺子尽可能多地拌入面粉。

[ˈɑːftə(r)][ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [kuːl] [ɪˈnʌf] [ænd; ənd][ɒv; əv] [ðɪs] [biː; bi] [ˈveri] [ʃʊə(r)] ,

After	it	is	cool	enough	and	of	this	be	very	sure	,
后	它	是	凉爽的	足够的	和	的	这	是	非常	当然	,

等它冷却到一定程度后（这一点务必确认），

[æz; əz] [ˈskɔːldɪŋ] [ðə; ði] [jiːst] [wɪl] [meɪk] [ˈhevi] , [ˈsaʊə(r)] [bred] , [fʊl] [ɒv; əv] [həʊlz] ,

as	scalding	the	yeast	will	make	heavy	,	sour	bread	,	full	of	holes	,
作为	烫	这	酵母	将要	制作	重的	,	酸的	面包	,	满的	的	孔	,

用热水烫酵母会做出又重又酸、有很多气孔的面包。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] [jiːst] [ænd; ənd][let][ˌaɪ ˈtiː][stænd][ʌnˈtɪl] [ˈmɔːnɪŋ] .

add	a	gill	of	yeast	and	let	it	stand	until	morning	.
添加	一个	鳃	的	酵母	和	让	它	站立	直到	早晨	.

加入一吉尔酵母，静置至次日早晨。

[ðen] [niːd] [ɪn][mɔː(r)][ˈflaʊə(r)][ʌnˈtɪl][ðə; ði] [dəʊ] [siːsɪz] [tuː; tə] [stɪk] [tuː; tə][ðə; ði][hændz] .

Then	knead	in	more	flour	until	the	dough	ceases	to	stick	to	the	hands	.
然后	揉	在	更多的	面粉	直到	这	面团	停止	到	戳	到	这	双手	.

然后继续揉入面粉，直到面团不再粘手为止。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [ˈnesəsəri] [tuː; tə] [meɪk] [ðɪs] [kaɪnd][ɒv; əv] [bred] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [ˈstɪfər] [ðæn; ðən] [ðæt] [ɪn] [wɪtʃ]

It	is	necessary	to	make	this	kind	of	bread	a	little	stiffer	than	that	in	which
它	是	必要的	到	制作	这	种类	的	面包	一个	小的	更硬	比	那	在	哪个

[nəʊ][raɪs][ɪz] [juːst] ,

no	rice	is	used	,
不	米	是	用过的	,

这种面包需要比不加米的面包稍微硬一些。

[els] [ðeə(r)] [wɪl] [biː; bi][ə; eɪ] [ˈhevi] [striːk] [θruː] [ðə; ði][ləʊf] .

else	there	will	be	a	heavy	streak	through	the	loaf	.
别的	那里	将要	是	一个	重的	条纹	通过	这	面包	.

否则面包上就会出现一道很深的条纹。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][æn; ən] [ˈelɪgənt] [bred] , [kiːps] [mɔɪst] [ˈsevrəl] [deɪz] [ænd; ənd][ɪz] [pəˈtɪkjələli] [gʊd] [ˈtəʊstɪd]

It	is	an	elegant	bread	,	keeps	moist	several	days	and	is	particularly	good	toasted
它	是	一个	优雅的	面包	,	保持	潮湿	一些	天	和	是	特别	好的	烤过的

.

:

.

这是一款精致的面包，能保持湿润好几天，烤过之后味道尤其好。

[ˈɪŋglɪʃ] [ˈmʌfɪn] .

English	Muffins	.
英语	松饼	.

英式松饼。

[θriː] [egz] [ˈbiːt(ə)n] [laɪt] , [ˌtuːˈtuː][kʌps][ɒv; əv][mɪlk] , [wʌn][lɑːdʒ] [ˈteɪblspuːn] [ɒv; əv] [ˈmeltɪd] [ˈbʌtə(r)] ,

3	eggs	beaten	light	,	2	cups	of	milk	,	1	large	tablespoon	of	melted	butter	,
3	鸡蛋	被打败	光	,	2	杯子	的	牛奶	,	1	大的	汤匙	的	融化	黄油	,

3个打散的鸡蛋，2杯牛奶，1大汤匙融化的黄油，

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt] , ½ [kəmˈprest] [jiːst] [keɪk] [dɪˈzɒlvd] [ɪn] [ˌluːkˈwɔːm] [ˈwɔːtə(r)] .

1	teaspoon	of	salt	,	½	compressed	yeast	cake	dissolved	in	lukewarm	water	.
1	茶匙	的	盐	,	½	压缩	酵母	蛋糕	溶解	在	温	水	.

1 茶匙盐，1/2 块压缩酵母饼溶于温水中。

[stɜː(r)][ɔːl] [təˈgeðə(r)][ɪn][ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] , [mɪks] [wel] [ænd; ənd][pʊt][ɪn] ['bʌtəd] [pænz] ,

Stir	all	together	in	a	stiff	dough	,	mix	well	and	put	in	buttered	pans	,
搅拌	全部	一起	在	一个	僵硬的	面团	,	混合	出色地	和	放	在	涂黄油的	平底锅	,

将所有材料混合揉成较硬的面团，充分搅拌后放入抹了黄油的烤盘中。

['kʌvə(r)][ænd; ənd][set][tuː; tə][raɪz] .

cover	and	set	to	rise	.
覆盖	和	放	到	上升	.

盖上盖子，准备升起。

[wen] [lait] [pʊt][ɪn] ['mʌfɪn] [pænz][tuː; tə] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .

When	light	put	in	muffin	pans	to	bake	in	a	moderate	oven	.
什么时候	光	放	在	松饼	平底锅	到	烤	在	一个	缓和	烤箱	.

面团冷却后放入松饼模具，用中等温度的烤箱烘烤。

[reɪzd] ['bɪskɪts] .

Raised	Biscuits	.
提高	饼干	.

膨化饼干。

½ [kʌp][ɒv; əv][mɪlk] ['skɔːldɪd][ænd; ənd] [kuːld] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp][ɒv; əv] [luːk] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] [wɪð]

½	cup	of	milk	scalded	and	cooled	then	add	½	cup	of	luke	warm	water	with
½	杯子	的	牛奶	烫伤	和	冷却	然后	添加	½	杯子	的	卢克	温暖的	水	和

[wʌn] [kəmˈprest] [jiːst] [keɪk] [dɪˈzɒlvd] [ɪn] [ˌluːkˈwɔːm] ['wɔːtə(r)] ,

1	compressed	yeast	cake	dissolved	in	lukewarm	water	,
1	压缩	酵母	蛋糕	溶解	在	温	水	,

将半杯牛奶烫热冷却后，加入半杯温水，再将一块压缩酵母饼溶解在温水中。

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv][lɑːd][ɔː(r)]['bʌtə(r)] ['meltɪd] , ½ ['tiːspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

1	tablespoon	of	lard	or	butter	melted	,	½	teaspoon	of	salt	,
1	汤匙	的	猪油	或者	黄油	融化	,	½	茶匙	的	盐	,

1汤匙融化的猪油或黄油，1/2茶匙盐，

[biːt] ['θʌrəli] [təˈgeðə(r)][ænd; ənd] [meɪk] [ɪn][ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] ,

beat	thoroughly	together	and	make	in	a	stiff	dough	,
打	彻底	一起	和	制作	在	一个	僵硬的	面团	,

充分搅拌，揉成较硬的面团。

[ˌeɪ diː 'diː][mɔː(r)]['flaʊə(r)] [ɪf] ['nesəsəri] [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ] [wɔːm] [pleɪs] [tuː; tə][raɪz] [əˈbaʊt][ˌtuːˈtuː]

add	more	flour	if	necessary	and	put	in	a	warm	place	to	rise	about	2
添加	更多的	面粉	如果	必要的	和	放	在	一个	温暖的	地方	到	上升	关于	2

['aʊəz] .

hours	.
小时	.

必要时可添加更多面粉，然后放在温暖的地方发酵约 2 小时。

[ðen] [məʊld] [aʊt][ɪn] ['bɪskɪts] , [pleɪs] [ɪn][pæn][tuː; tə][get] [lait] ,

Then	mould	out	in	biscuits	,	place	in	pan	to	get	light	,
然后	模具	出去	在	饼干	,	地方	在	平底锅	到	得到	光	,

然后将其塑成饼干状，放入烤盘中烤至蓬松。

[ðen] [beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] - ['mɪnɪts] [tuː; tə][ə; eɪ] [lait] [braʊn] .

then	bake	in	hot	oven	10	minutes	to	a	light	brown	.
然后	烤	在	热的	烤箱	-	分钟	到	一个	光	棕色的	.

然后放入高温烤箱烘烤 10 分钟，直至呈浅棕色。

[lʌntʃ] [rəʊlz] .

Lunch	Rolls	.
午餐	卷	.

午餐卷。

1¼ [kʌps] [ɒv; əv] [mɪlk] ['skɔːldɪd] [ænd; ənd] [kuːld] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [eg] ['biːt(ə)n] [laɪt] ,

1¼	cups	of	milk	scalded	and	cooled	,	1	tablespoon	of	sugar	,	1	egg	beaten	light	,
1¼	杯子	的	牛奶	烫伤	和	冷却	,	1	汤匙	的	糖	,	1	蛋	被打败	光	,

1½杯煮沸后冷却的牛奶，1汤匙糖，1个打散的鸡蛋，

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [lɑːd] [ɔː(r)] ['bʌtə(r)] , [wʌn] [kəm'prest] [jiːst] [keɪk] , ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

2	tablespoons	of	lard	or	butter	,	1	compressed	yeast	cake	,	½	teaspoon	salt	.
2	汤匙	的	猪油	或者	黄油	,	1	压缩	酵母	蛋糕	,	½	茶匙	盐	.

汤匙猪油或黄油，1 块压缩酵母饼，1/2 茶匙盐。

[biːt] [ɔːl] [təˈgeðə(r)] [wɪð] [fɔːr] [kʌps] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [ɔː(r)] [mɔː(r)] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] ,

Beat	all	together	with	4	cups	of	flour	or	more	to	make	a	stiff	dough	,
打	全部	一起	和	4	杯子	的	面粉	或者	更多的	到	制作	一个	僵硬的	面团	,

将所有材料与4杯或更多面粉一起搅拌，揉成较硬的面团。

['kʌvə(r)] [ænd; ənd] [set] [ɪn] [wɔːm] [pleɪs] [tuː; tə] [raɪz] [wen] [laɪt] [niːd] [ðə; ði] [dəʊ] ,

cover	and	set	in	warm	place	to	rise	when	light	knead	the	dough	,
覆盖	和	放	在	温暖的	地方	到	上升	什么时候	光	揉	这	面团	,

盖上盖子，放在温暖的地方发酵，发酵时轻轻揉捏面团。

[rəʊl] [aʊt] [ænd; ənd] [kʌt] [wɪð] ['bɪskɪt] ['kʌtə(r)] [ænd; ənd] [fəʊld] [ðem; ðəm] ['əʊvə(r)] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]

roll	out	and	cut	with	biscuit	cutter	and	fold	them	over	with	melted	butter
卷	出去	和	切	和	饼干	刀具	和	折叠	他们	超过	和	融化	黄油

[spred] [laɪt] ['əʊvə(r)] [bɪ'fɔː(r)] [juː; jʊ] [fəʊld] .

spread	light	over	before	you	fold	.
传播	光	超过	前	你	折叠	.

将面团擀开，用饼干模具切出形状，然后对折，在对折前轻轻涂抹一层融化的黄油。

[ðen] [set] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [raɪz] [əˈgen] [ænd; ənd] [beɪk] - ['mɪnɪts] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] .

Then	set	them	to	rise	again	and	bake	10	minutes	in	a	hot	oven	.
然后	放	他们	到	上升	再次	和	烤	-	分钟	在	一个	热的	烤箱	.

然后让它们再次发酵，放入高温烤箱烘烤 10 分钟。

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ['bɪskɪts] .

Baking	Powder	Biscuits	.
烘烤	粉末	饼干	.

泡打粉饼干。

[teɪk] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , ['sɪftɪd] , [ˌeɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [ˌtuːˈtuː] ['hiːpɪŋ] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ,

Take	1	pint	of	flour	,	sifted	,	add	½	teaspoon	of	salt	,	2	heaping	teaspoons	of	baking	powder	,
拿	1	品脱	的	面粉	,	筛过的	,	添加	½	茶匙	的	盐	,	2	堆积	茶匙	的	烘烤	粉末	,

取1品脱面粉过筛，加入1/2茶匙盐，2满茶匙泡打粉，

[wʌn] [lɑːdʒ] ['teɪblspuːn] [lɑːd] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] , [mɪks] [ðɪs] [ɔːl] [təˈgeðə(r)] [bɪ'fɔː(r)] ['ædɪŋ] [jɔː(r); jə(r)] [mɪlk] ,

1	large	tablespoon	lard	and	butter	,	mix	this	all	together	before	adding	your	milk	,
1	大的	汤匙	猪油	和	黄油	,	混合	这	全部	一起	前	添加	你的	牛奶	,

先将一大勺猪油和黄油混合均匀，然后再加入牛奶。

[ðen] ['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] .

then	gradually	add	enough	milk	to	make	a	stiff	dough	.
然后	逐步地	添加	足够的	牛奶	到	制作	一个	僵硬的	面团	.

然后逐渐加入足够的牛奶，揉成较硬的面团。

[ðen] [rəʊl] [aʊt] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] ['bɪskɪts] [wɪð] [ə; eɪ] ['kʌtə(r)] ,

Then	roll	out	and	cut	in	biscuits	with	a	cutter	,
然后	卷	出去	和	切	在	饼干	和	一个	刀具	,

然后擀开，用饼干模具切成饼干。

[prɪk] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔ:k] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] [tu:; tə] [beɪk] - ['mɪnɪts] .

prick	with	a	fork	and	place	in	a	hot	oven	to	bake	10	minutes	.
刺	和	一个	叉	和	地方	在	一个	热的	烤箱	到	烤	-	分钟	.

用叉子戳几个孔，放入热烤箱烤10分钟。

['bʌtəmɪlk] ['bɪskɪts] .

Buttermilk	Biscuits	.
酪乳	饼干	.

酪乳饼干。

[sɪft] [ə; eɪ] [kwɔ:t] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [ˌeɪ di: 'di:] [wʌn] ['teɪblspu:n] [ɒv; əv] [lɑ:d] , ½ ['ti:spu:n] [ɒv; əv] [sɔ:lt] ,

Sift	a	quart	of	flour	,	add	1	tablespoon	of	lard	,	½	teaspoon	of	salt	,
筛	一个	夸脱	的	面粉	,	添加	1	汤匙	的	猪油	,	½	茶匙	的	盐	,

将一夸脱面粉过筛，加入1汤匙猪油、1/2茶匙盐，

[wʌn] ['ti:spu:n] [ɒv; əv] ['səʊdə] , [stɜ:(r)] [ðɪs] [ɪn] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['bʌtəmɪlk] .

1	teaspoon	of	soda	,	stir	this	in	1	cup	of	buttermilk	.
1	茶匙	的	苏打	,	搅拌	这	在	1	杯子	的	酪乳	.

1茶匙小苏打，将其搅拌到1杯酪乳中。

[stɜ:(r)] [ðə; ði] [draɪ] [ɪn'gri:diənts] [ɔ:l] [tə'geðə(r)] ,

Stir	the	dry	ingredients	all	together	,
搅拌	这	干燥	原料	全部	一起	,

将所有干料混合在一起。

[ðen] [ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] [kʌp] [ɒv; əv] ['bʌtəmɪlk] [ænd; ənd] [mɪks] [tu:; tə] [ə; eɪ] [sɒft] [dəʊ] , [rəʊl] [θɪn] ,

then	add	the	cup	of	buttermilk	and	mix	to	a	soft	dough	,	roll	thin	,
然后	添加	这	杯子	的	酪乳	和	混合	到	一个	柔软的	面团	,	卷	薄的	,

然后加入一杯酪乳，搅拌成柔软的面团，擀成薄片。

[kʌt] ['ɪntu:] [smɔ:l] ['bɪskɪts] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] [tu:; tə] [ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] .

cut	into	small	biscuits	and	bake	in	a	hot	oven	to	a	light	brown	.
切	进入	小的	饼干	和	烤	在	一个	热的	烤箱	到	一个	光	棕色的	.

切成小饼干，放入高温烤箱烘烤至浅棕色。

['meəriləndˌ] ['bi:t(ə)n] ['bɪskɪts] — ['sʌðən] .

Maryland	Beaten	Biscuits	—	Southern	.
马里兰州	被打败	饼干	—	南方	.

马里兰州打碎饼干——南方风味。

[wʌn] [ˌkju: 'ti:] . [ɒv; əv] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)] , ½ ['ti:kʌp] [ɒv; əv] [lɑ:d] , [wʌn] ['ti:kʌp] [ɒv; əv] [swi:t] [mɪlk] ,

1	qt	.	of	sifted	flour	,	½	teacup	of	lard	,	1	teacup	of	sweet	milk	,
1	qt	.	的	筛过的	面粉	,	½	茶碗	的	猪油	,	1	茶碗	的	甜的	牛奶	,

1夸脱过筛面粉，1/2茶杯猪油，1茶杯甜牛奶，

[wʌn] ['ti:spu:n] [ɒv; əv] [sɔ:lt] , [mɪks] [ɔ:l] [draɪ] [ɪn'gri:diənts] [tə'geðə(r)] ['θʌrəli] [bɪ'fɔ:(r)] ['ædɪŋ] [mɪlk] ,

1	teaspoon	of	salt	,	mix	all	dry	ingredients	together	thoroughly	before	adding	milk	,
1	茶匙	的	盐	,	混合	全部	干燥	原料	一起	彻底	前	添加	牛奶	,

加入1茶匙盐，将所有干料充分混合均匀后再加入牛奶。

[ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] [mɪlk] ['grædʒuəli] [ænd; ənd] [ni:d] [ðə; ði] [dəʊ] [ʌn'tɪl] [fɜ:m] [ænd; ənd] ['glɒsi] .

add	the	milk	gradually	and	knead	the	dough	until	firm	and	glossy	.
添加	这	牛奶	逐步地	和	揉	这	面团	直到	公司	和	光滑	.

逐渐加入牛奶，揉捏面团直至面团光滑有光泽。

[ðen] [biːt] [wɪð] [ə; eɪ] [flæt] ['aɪən] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [dəʊ] [wɪl] [sprɪŋ] [lɑːdʒ]
Then beat with a flat iron for 20 minutes or until the dough will spring large
然后 打 和 一个 平坦的 铁 为了 - 分钟 或者 直到 这 面团 将要 春天 大的
[ɪ'læstɪk] ,
elastic ,
松紧带 ,

然后用熨斗熨烫20分钟，或者直到面团富有弹性。

[ðen] [kʌt] [aʊt] [ɪn] [smɔːl] ['bɪskɪts] , [prɪk] [ðə; ði] [tɒp] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] [ænd; ənd] [beɪk] [fɔː(r); fə(r)] -
then cut out in small biscuits , prick the top with a fork and bake for 30
然后 切 出去 在 小的 饼干 , 刺 这 顶部 和 一个 叉 和 烤 为了 -
['mɪnɪts] .
minutes .
分钟 .

然后切成小饼干，用叉子在表面戳几个孔，烘烤 30 分钟。

[ðɪs] [ɪz] [ðə; ði] ['sʌðən] ['biːt(ə)n] ['bɪskɪt] .
This is the southern beaten biscuit .
这 是 这 南部 被打败 饼干 .

这是南方的手工饼干。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 16]
[页 -]

[第16页]

['pɑːkə(r)] [haʊs] [rəʊlz] .
Parker House Rolls .
帕克 房子 卷 .

帕克豪斯餐包。

[mɪks] [ə'baʊt] ['sɛvən] [ɔː(r)] [eit] [ə'klɑːk] [ɪn] [ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] ['skɔːldɪd] [ænd; ənd] [wʌn]
Mix about 7 or 8 o'clock in the morning 1 cup of milk scalded and 1
混合 关于 7 或者 8 点钟 在 这 早晨 1 杯子 的 牛奶 烫伤 和 1
[lɑːdʒ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
large tablespoon of butter .
大的 汤匙 的 黄油 .

早上七八点钟左右，将 1 杯烫过的牛奶和 1 大勺黄油混合在一起。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [kuːl] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ˌtuː'tuː] [skænt] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , ½ ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,
Let it cool and add 2 scant tablespoons of sugar , ½ teaspoon of salt ,
让 它 凉爽的 和 添加 2 稀少 汤匙 的 糖 , ½ 茶匙 的 盐 ,

待其冷却后，加入2汤匙糖和1/2茶匙盐。

[wʌn] [jiːst] [keɪk] [dɪ'zɒlvd] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] ,
1 yeast cake dissolved in a little warm water ,
1 酵母 蛋糕 溶解 在 一个 小的 温暖的 水 ,

将1块酵母饼溶于少量温水中，

[stɜː(r)] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [wɪð] ['flaʊə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [stɪf] [dəʊ] .
stir all together with flour enough to make stiff dough .
搅拌 全部 一起 和 面粉 足够的 到 制作 僵硬的 面团 .

将所有材料混合，加入适量面粉，揉成较硬的面团。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [lait] , [niːd] [aʊt] [ænd; ənd] [kʌt] [aʊt] [wɪð] ['bɪskɪt] ['kʌtə(r)] , [brʌʃ] ['əʊvə(r)] [wɪð]
When it is light , knead out and cut out with biscuit cutter , brush over with
什么时候 它 是 光 , 揉 出去 和 切 出去 和 饼干 刀具 , 刷子 超过 和
['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,
melted butter ,
融化 黄油 ,

面团揉至蓬松后，用饼干模具切出形状，表面刷上融化的黄油。

[fəʊld]['əʊvə(r)][ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] , [let][ðem; ðəm][raɪz][mɔː(r)] ,

fold	**over**	**and**	**put**	**them**	**in**	**a**	**baking**	**pan**	**,**	**let**	**them**	**rise**	**more**	**,**
折叠	超过	和	放	他们	在	一个	烘烤	平底锅	,	让	他们	上升	更多的	,

对折后放入烤盘，让它们继续发酵。

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n][tuː; tə] [beɪk] [ə'baʊt] ½ [ˌeɪtʃ 'ɑː(r)] .

then	**put**	**them**	**in**	**a**	**hot**	**oven**	**to**	**bake**	**about**	**½**	**hr**	**.**
然后	放	他们	在	一个	热的	烤箱	到	烤	关于	½	hr	.

然后将它们放入热烤箱中烘烤约半小时。

['kɔːʃ(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] ['beɪkɪŋ] ['grɪdl] [keɪks] .

Caution	**for**	**Baking**	**Griddle**	**Cakes**	**.**
警告	为了	烘烤	烤盘	蛋糕	.

烤制煎饼的注意事项。

[ɪn]['juːzɪŋ][ɔːl] ['gridlz] , [ðə; ði] [hiːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['greɪtɪst] [wen] [ðə; ði]['bætə(r)][ɪz][fɜːst] [pɔː] [ɒn] ,

In	**using**	**all**	**griddles**	**,**	**the**	**heat**	**should**	**be**	**greatest**	**when**	**the**	**batter**	**is**	**first**	**poured**	**on**	**,**
在	使用	全部	烤盘	,	这	热	应该	是	最	什么时候	这	连击	是	第一的	倾倒	在	,

使用任何煎锅时，面糊刚倒入锅中时，锅底温度应该最高。

[ðɪs] [braʊnz] [ðem; ðəm] ['kwɪkli] ,

this	**browns**	**them**	**quickly**	**,**
这	棕色	他们	迅速地	,

这样会很快使它们变黄。

[ðen] [rɪ'djuːs] [ðə; ði] [hiːt] [ænd; ənd] [kʊk] [mɔː(r)] ['sləʊli] [æz; əz] [ʌn'dʌn] ['grɪdl] [keɪk] [ɪz][ə; eɪ]['feɪljə(r)] .

then	**reduce**	**the**	**heat**	**and**	**cook**	**more**	**slowly**	**as**	**undone**	**griddle**	**cake**	**is**	**a**	**failure**	**.**
然后	减少	这	热	和	厨师	更多的	缓慢地	作为	未完成	烤盘	蛋糕	是	一个	失败	.

然后调低火力，放慢烹饪速度，因为煎饼没煎熟就是失败。

[wiːt] ['grɪdl] [keɪks] .

Wheat	**Griddle**	**Cakes**	**.**
小麦	烤盘	蛋糕	.

小麦煎饼。

[sɪft]['ɪntuː][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,

Sift	**into**	**a**	**large**	**mixing**	**bowl**	**1**	**quart**	**of**	**flour**	**,**
筛	进入	一个	大的	混合	碗	1	夸脱	的	面粉	,

将1夸脱面粉筛入一个大搅拌碗中，

[θriː] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ][skænt] ['tiːspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt] .

3	**teaspoons**	**of**	**baking**	**powder**	**and**	**a**	**scant**	**teaspoon**	**of**	**salt**	**.**
3	茶匙	的	烘烤	粉末	和	一个	稀少	茶匙	的	盐	.

3茶匙泡打粉和一小茶匙盐。

[biːt] [ʌn'tɪl] ['veri] [laɪt] , [ˌtuː'tuː] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] [ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt]

Beat	**until**	**very**	**light**	**,**	**2**	**eggs**	**,**	**add**	**1**	**teaspoon**	**of**	**molasses**	**and**	**a**	**pint**
打	直到	非常	光	,	2	鸡蛋	,	添加	1	茶匙	的	糖蜜	和	一个	品脱

[ɒv; əv][mɪlk] ,

of	**milk**	**,**
的	牛奶	,

将2个鸡蛋打至非常蓬松，加入1茶匙糖蜜和1品脱牛奶，

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] ['veri] ['grædʒuəli] [blend] [ðə; ði]['lɪkwɪd]['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊə(r)] .

mix	**well**	**and**	**very**	**gradually**	**blend**	**the**	**liquid**	**into**	**the**	**flour**	**.**
混合	出色地	和	非常	逐步地	混合	这	液体	进入	这	面粉	.

充分搅拌，然后非常缓慢地将液体混合到面粉中。

[biːt] [ðə; ði]['bætə(r)][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [fʊl] [ɒv; əv][eə(r)] ['bʌbəlz] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['meltɪd]

Beat	**the**	**batter**	**until**	**it**	**is**	**full**	**of**	**air**	**bubbles**	**,**	**add**	**1**	**tablespoon**	**of**	**melted**
打	这	连击	直到	它	是	满的	的	空气	气泡	,	添加	1	汤匙	的	融化

['bʌtə(r)] ,

butter	**,**
黄油	,

将面糊打发至充满气泡，加入1汤匙融化的黄油，

[biːt] [ə'gen] [ænd; ənd][pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] ['pɪtʃə(r)] .

beat	**again**	**and**	**pour**	**into**	**a**	**pitcher**	**.**
打	再次	和	倒	进入	一个	投手	.

再次搅拌，然后倒入水壶。

[beɪk] [ɪ'miːdiətli] [ɒn][ə; eɪ] ['hiːtɪd] ['grɪdl] .

Bake	**immediately**	**on**	**a**	**heated**	**griddle**	**.**
烤	立即地	在	一个	加热	烤盘	.

立即在加热的烤盘上烘烤。

[ðə; ði] [keɪks] [mʌst; məst][biː; bi] [sɜːvd] [æz; əz][fɑːst][æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [beɪkt] [æz; əz]['iːv(ə)n][ðə; ði]

The	**cakes**	**must**	**be**	**served**	**as**	**fast**	**as**	**they**	**are**	**baked**	**as**	**even**	**the**
这	蛋糕	必须	是	服务	作为	快速地	作为	他们	是	烘焙	作为	甚至	这

['laɪtɪst] [keɪks] [wɪl] [spɔɪl] [ɪf] [ə'laʊd] [tuː; tə][stænd][ænd; ənd] [stiːm] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

lightest	**cakes**	**will**	**spoil**	**if**	**allowed**	**to**	**stand**	**and**	**steam**	**in**	**the**	**oven**	**.**
最轻	蛋糕	将要	剧透	如果	允许	到	站立	和	蒸汽	在	这	烤箱	.

蛋糕必须趁热食用，因为即使是最轻盈的蛋糕，如果放在烤箱里蒸煮也会变质。

[ɪf] [ðə; ði]['bætə(r)] [siːm] [tuː] [θɪk] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)][mɪlk][æz; əz][ðə; ði] ['θɪkənɪŋ] ['kwɒlətɪ]

If	**the**	**batter**	**seems**	**too**	**thick**	**add**	**a**	**little**	**more**	**milk**	**as**	**the**	**thickening**	**quality**
如果	这	连击	似乎	也	厚的	添加	一个	小的	更多的	牛奶	作为	这	增稠	质量

[ɒv; əv][ðə; ði]['flaʊə(r)][ænd; ənd][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ðə; ði] [eg] [meɪ] ['veəri] .

of	**the**	**flour**	**and**	**the**	**size**	**of**	**the**	**egg**	**may**	**vary**	**.**
的	这	面粉	和	这	尺寸	的	这	蛋	可能	各不相同	.

如果面糊看起来太稠，可以再加一点牛奶，因为面粉的增稠效果和鸡蛋的大小可能会有所不同。

['greɪəm] ['grɪdl] [keɪks] .

Graham	**Griddle**	**Cakes**	**.**
格雷厄姆	烤盘	蛋糕	.

格雷厄姆烤盘蛋糕。

[fɔː(r); fə(r)] [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)][rɪ'kwaɪəd][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] ['greɪəm] ['flaʊə(r)][ænd; ənd] ½ [paɪnt] [iːtʃ] [ɒv; əv]

For	**these**	**are**	**required**	**a**	**pint**	**of**	**graham**	**flour**	**and**	**½**	**pint**	**each**	**of**
为了	这些	是	必需的	一个	品脱	的	格雷厄姆	面粉	和	½	品脱	每个	的

['jeləʊ] ['kɔːnmiːl] [ænd; ənd]['flaʊə(r)] [wɪð] [ðiːz] [mɪks] ½ ['tiːspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

yellow	**cornmeal**	**and**	**flour**	**with**	**these**	**mix**	**½**	**teaspoon**	**of**	**salt**	**,**
黄色的	玉米粉	和	面粉	和	这些	混合	½	茶匙	的	盐	,

制作这些需要一品脱全麦面粉，以及各1/2品脱的黄玉米粉和面粉，并将1/2茶匙盐混合在一起。

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] ,

1	**teaspoon**	**of**	**brown**	**sugar**	**,**
1	茶匙	的	棕色的	糖	,

1茶匙红糖

[ˌtuː'tuː] ['hiːpɪŋ] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd]['ɑːftə(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['θʌrəlɪ]

2	**heaping**	**teaspoons**	**of**	**baking**	**powder**	**and**	**after**	**they**	**are**	**thoroughly**
2	堆积	茶匙	的	烘烤	粉末	和	后	他们	是	彻底

[stɜːd] [tə'geðə(r)] ,

stirred	**together**	**,**
搅拌	一起	,

加入2满茶匙泡打粉，充分搅拌均匀后，

[mɪks][tuː; tə][ə; eɪ]['bætə(r)] [wɪð] ½ [paɪnt] [iːtʃ] [ɒv; əv][mɪlk][ænd; ənd]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][wʌn] [eg] [wel]
mix **to** **a** **batter** **with** **½** **pint** **each** **of** **milk** **and** **water** **and** **1** **egg** **well**
混合 到 一个 连击 和 ½ 品脱 每个 的 牛奶 和 水 和 1 蛋 出色地
['biːt(ə)n] .
beaten .
被打败 .

将面粉与 1/2 品脱牛奶、1/2 品脱水和 1 个打散的鸡蛋混合成面糊。

[ðə; ði] ['grɪdl] [mʌst; məst][biː; bi]['veri] [hʊt][tuː; tə] [beɪk] [ðiːz] [keɪks] [braʊn] .
The **griddle** **must** **be** **very** **hot** **to** **bake** **these** **cakes** **brown** **.**
这 烤盘 必须 是 非常 热的 到 烤 这些 蛋糕 棕色的 .

烤盘必须非常热才能把这些蛋糕烤成棕色。

[sɜːv] [wɪð] [kriːm] [ænd; ənd]['greɪtɪd]['meɪp(ə)l]['ʃʊgə(r)] .
Serve **with** **cream** **and** **grated** **maple** **sugar** **.**
服务 和 奶油 和 磨碎的 枫 糖 .

佐以奶油和枫糖碎末食用。

[kɔːn] [miːl] ['pænkeɪks] .
Corn **Meal** **Pancakes** **.**
玉米 一顿饭 煎饼 .

玉米粉煎饼。

[wʌn][kʌp][ɒv; əv] ['kɔːnmiːl] , [wʌn][kʌp] [wiːt] ['flaʊə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [wʌn]
1 **cup** **of** **cornmeal** **,** **1** **cup** **wheat** **flour** **,** **2** **teaspoons** **baking** **powder** **,** **1**
1 杯子 的 玉米粉 , 1 杯子 小麦 面粉 , 2 茶匙 烘烤 粉末 , 1
[skænt] ['tiːspuːn] [sɔːlt] ,
scant **teaspoon** **salt** **,**
稀少 茶匙 盐 ,

1 杯玉米粉，1 杯小麦粉，2 茶匙泡打粉，1 茶匙盐（略少于 1 茶匙），

½ ['teɪblspuːn] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , [wʌn] [eg] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] .
½ **tablespoon** **sugar** **,** **1** **tablespoon** **melted** **butter** **,** **1** **egg** **,** **1** **cup** **of** **milk** **.**
½ 汤匙 糖 , 1 汤匙 融化 黄油 , 1 蛋 , 1 杯子 的 牛奶 .

½汤匙糖，1汤匙融化的黄油，1个鸡蛋，1杯牛奶。

[mɪks][tuː; tə][ə; eɪ]['bætə(r)][ænd; ənd] [beɪk] [ɒn][ə; eɪ][hɒt] ['grɪdl] .
Mix **to** **a** **batter** **and** **bake** **on** **a** **hot** **griddle** **.**
混合 到 一个 连击 和 烤 在 一个 热的 烤盘 .

将所有材料混合成面糊，然后在热煎锅上烘烤。

['jeləʊ] ['dʒɒni] [keɪk] .
Yellow **Johnny** **Cake** **.**
黄色的 约翰尼 蛋糕 .

黄色约翰尼蛋糕。

[wʌn][kʌp][ɒv; əv] ['jeləʊ] [kɔːn] [miːl] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgə(r)] ,
1 **cup** **of** **yellow** **corn** **meal** **,** **1** **cup** **of** **sifted** **flour** **,** **1** **tablespoon** **sugar** **,**
1 杯子 的 黄色的 玉米 一顿饭 , 1 杯子 的 筛过的 面粉 , 1 汤匙 糖 ,

1 杯黄玉米粉，1 杯过筛面粉，1 汤匙糖，

[wʌn][skænt] ['tiːspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['meltɪd]
1 **scant** **teaspoon** **of** **salt** **,** **2** **eggs** **,** **well** **beaten** **,** **1** **tablespoon** **of** **melted**
1 稀少 茶匙 的 盐 , 2 鸡蛋 , 出色地 被打败 , 1 汤匙 的 融化
['bʌtə(r)] ,
butter **,**
黄油 ,

1茶匙盐，2个打散的鸡蛋，1汤匙融化的黄油，

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .
2 **teaspoons** **of** **baking** **powder** **.**
2 茶匙 的 烘烤 粉末 .

2茶匙泡打粉。

[mɪks][ɪn][ðə; ði]['ɔ:də(r)]['gɪv(ə)n] ['bi:tɪŋ] [ðə; ði] [egz] [ɪn][ðə; ði][mɪlk][ænd; ənd][mɪks] [ðɪs] [wɪð] [ðə; ði]

Mix	**in**	**the**	**order**	**given**	**beating**	**the**	**eggs**	**in**	**the**	**milk**	**and**	**mix**	**this**	**with**	**the**
混合	在	这	命令	给定	殴打	这	鸡蛋	在	这	牛奶	和	混合	这	和	这

['ʌðə(r)] [ɪn'gri:diənts] [wel] ['blendɪd] [ˌeɪ di: 'di:] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][lɑ:st] .

other	**ingredients**	**well**	**blended**	**add**	**baking**	**powder**	**last**	**.**
其他	原料	出色地	混合	添加	烘烤	粉末	最后的	.

按照给定的顺序混合，先将鸡蛋打入牛奶中，然后与其他配料充分混合，最后加入泡打粉。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['ʃæləʊ] [pæn][fɔ:(r); fə(r)] - [tu:; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**a**	**shallow**	**pan**	**for**	**20**	**to**	**30**	**minutes**	**.**
烤	在	一个	浅的	平底锅	为了	-	到	-	分钟	.

在浅烤盘中烘烤 20 至 30 分钟。

[əʊld] ['fæʃ(ə)nd] ['bʌkwi:t] [keɪks] .

Old	**Fashioned**	**Buckwheat**	**Cakes**	**.**
老的	造型	荞麦	蛋糕	.

传统荞麦饼。

[pʊt]['ɪntu:][ə; eɪ] [stəʊn] [dʒɑ:(r)] [wɪð] [ə; eɪ]['rɑ:ðə(r)] ['nærəʊ] [nek] [wʌn] ['ti:spu:n] [ɒv; əv][sɔ:lt] ,

Put	**into**	**a**	**stone**	**jar**	**with**	**a**	**rather**	**narrow**	**neck**	**1**	**teaspoon**	**of**	**salt**	**,**
放	进入	一个	石头	罐	和	一个	相当	狭窄的	脖子	1	茶匙	的	盐	,

将1茶匙盐放入一个瓶颈较窄的石罐中，

3¾ [kʌps] [ɒv; əv] ['bʌkwi:t] ['flaʊə(r)][ænd; ənd][wʌn] ['ti:spu:n] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] .

3¾	**cups**	**of**	**buckwheat**	**flour**	**and**	**1**	**teaspoon**	**of**	**molasses**	**.**
3¾	杯子	的	荞麦	面粉	和	1	茶匙	的	糖蜜	.

3¾ 杯荞麦粉和 1 茶匙糖蜜。

[ðen] ['sləʊli] [mɪks][ɪn][wʌn] [kwɔ:t] [ɒv; əv]['wɔ:tə(r)][frɒm; frəm] [wɪtʃ] [ðə; ði] [tʃɪl] [hæz; həz] [bi:n] ['teɪkən]

Then	**slowly**	**mix**	**in**	**1**	**quart**	**of**	**water**	**from**	**which**	**the**	**chill**	**has**	**been**	**taken**
然后	缓慢地	混合	在	1	夸脱	的	水	从	哪个	这	寒意	有	到过	已采取

[ænd; ənd] ½ [keɪk] [ɒv; əv] [kəm'prest] [ji:st] [ðæt] [hæz; həz] [bi:n] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz]

and	**½**	**cake**	**of**	**compressed**	**yeast**	**that**	**has**	**been**	**dissolved**	**in**	**2**	**tablespoons**
和	½	蛋糕	的	压缩	酵母	那	有	到过	溶解	在	2	汤匙

[ɒv; əv]['tepɪd]['wɔ:tə(r)] .

of	**tepid**	**water**	**.**
的	温热	水	.

然后慢慢地将 1 夸脱冷却后的水和 1/2 块用 2 汤匙温水溶解的压缩酵母混合在一起。

[bi:t] [ðə; ði]['bætə(r)][ʌn'tɪl] [smu:ð] [ænd; ənd] ['veri] [lait] ,

Beat	**the**	**batter**	**until**	**smooth**	**and**	**very**	**light**	**,**
打	这	连击	直到	光滑的	和	非常	光	,

将面糊打发至光滑轻盈。

['kʌvə(r)][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði][dʒɑ:(r)] [wɪð] ['sɔ:sə(r)][ænd; ənd][stænd][ɪn][ə; eɪ] [wɔ:m] [pleɪs] ['əʊvə(r)]

cover	**the**	**top**	**of**	**the**	**jar**	**with**	**saucer**	**and**	**stand**	**in**	**a**	**warm**	**place**	**over**
覆盖	这	顶部	的	这	罐	和	碟子	和	站立	在	一个	温暖的	地方	超过

[naɪt] [ə'baʊt] - [dɪ'gri:z] .

night	**about**	**65**	**Degrees**	**.**
夜晚	关于	-	学位	.

用碟子盖住罐子顶部，放在温暖的地方过夜，温度约为 65 度。

[ɪn][ðə; ði] ['mɔ:nɪŋ] [dɪ'zɒlv] ½ ['ti:spu:n] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][ɪn][ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [ɒv; əv][hɒt]

In	**the**	**morning**	**dissolve**	**½**	**teaspoon**	**of**	**baking**	**soda**	**in**	**2**	**tablespoons**	**of**	**hot**
在	这	早晨	溶解	½	茶匙	的	烘烤	苏打	在	2	汤匙	的	热的

['wɔ:tə(r)] ,

water	**,**
水	,

早上将1/2茶匙小苏打溶解在2汤匙热水中，

[stɜː(r)] [ðɪs] ['ɪntuː][ðə; ði] ['bʌkwiːt] ['bætə(r)] , [biːt] ['θʌrəli] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪ'miːdiətli] [ɒn][ə; eɪ]

stir	**this**	**into**	**the**	**buckwheat**	**batter**	**,**	**beat**	**thoroughly**	**and**	**bake**	**immediately**	**on**	**a**
搅拌	这	进入	这	荞麦	连击	,	打	彻底	和	烤	立即地	在	一个

[hɒt] ['grɪdl] .

hot	**griddle**	**.**
热的	烤盘	.

将此混合物拌入荞麦面糊中，充分搅拌，然后立即在热煎锅上烘烤。

[ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [ðɪs] ['bætə(r)] [meɪ] [biː; bi] [seɪvd] [ænd; ənd] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] [keɪks] [ɒv; əv] [tə'mɒrəʊ]

A	**cup**	**of**	**this**	**batter**	**may**	**be**	**saved**	**and**	**added**	**to**	**the**	**cakes**	**of**	**tomorrow**
一个	杯子	的	这	连击	可能	是	已保存	和	额外	到	这	蛋糕	的	明天

[ɪn'sted] [ɒv; əv] ['juːzɪŋ] [freʃ] [jiːst] [ænd; ənd] [meɪ] [biː; bi] [kən'tɪnjuːd] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['nʌmbə(r)][ɒv; əv]

instead	**of**	**using**	**fresh**	**yeast**	**and**	**may**	**be**	**continued**	**for**	**a**	**number**	**of**
反而	的	使用	新鲜的	酵母	和	可能	是	持续	为了	一个	数字	的

['mɔːnɪŋz] .

mornings	**.**
早晨	.

可以留出一杯面糊，在第二天做蛋糕时代替使用新鲜酵母，这样可以连续几天早上都这样做。

['dɪʃɪz] [fɔː(r); fə(r)] ['lʌntʃən]

DISHES	**FOR**	**LUNCHEON**
菜肴	为了	午餐

午餐菜品

[fraɪd] ['æplz] .

Fried	**Apples**	**.**
油煎	苹果	.

炸苹果。

['kwɔːtə(r)][ænd; ənd][kɔː(r)] ['æplz] [wɪ'ðaʊt] ['peərɪŋ] , ['bʌtə(r)][hɑːf][saɪz][ɒv; əv][æn; ən] [eg] [ɪn] ['fraɪɪŋ] [pæn]

Quarter	**and**	**core**	**apples**	**without**	**paring**	**,**	**butter**	**half**	**size**	**of**	**an**	**egg**	**in**	**frying**	**pan**
四分之一	和	核	苹果	没有	削皮	,	黄油	一半	尺寸	的	一个	蛋	在	煎炸	平底锅

,

,

,

将苹果切成四瓣，去核，无需削皮；在煎锅中放入半个鸡蛋大小的黄油。

[wen] ['meltɪd] [pʊt][ɪn] ['æplz] [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [laɪt] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , [stɜː(r)][tuː; tə] [prɪ'vent]

when	**melted**	**put**	**in**	**apples**	**and**	**cover**	**with**	**light**	**brown**	**sugar**	**,**	**stir**	**to**	**prevent**
什么时候	融化	放	在	苹果	和	覆盖	和	光	棕色的	糖	,	搅拌	到	防止

['bɜːnɪŋ] ,

burning	**,**
燃烧	,

融化后放入苹果，撒上浅红糖，搅拌以防烧焦。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [spft] , [sɜːv] [hɒt] .

cook	**until**	**soft**	**,**	**serve**	**hot**	**.**
厨师	直到	柔软的	,	服务	热的	.

煮至软烂，趁热食用。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**17**	**]**
[	页	-	]

[第17页]

['ɛsˌkɑːləpt] [tə'mɑːtəʊz] .

Escalloped	**Tomatoes**	**.**
扇贝状的	西红柿	.

焗烤番茄。

[slaɪs] [faɪv][ɔ:(r)][sɪks] [lɑ:dʒ] [tə'mɑ:təʊz] , [ˌeɪ di: 'di:][wʌn] ['ti:kʌp] [ɒv; əv]['krækə(r)][ɔ:(r)] [steɪl] [bred] ,

Slice	**5**	**or**	**6**	**large**	**tomatoes**	**,**	**add**	**1**	**teacup**	**of**	**cracker**	**or**	**stale**	**bread**	**,**
片	5	或者	6	大的	西红柿	,	添加	1	茶碗	的	饼干	或者	陈旧	面包	,

将5到6个大番茄切片，加入1茶杯饼干或隔夜面包，

[wʌn] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [sɔ:lt][ænd; ənd]['pepə(r)] .

1	**teaspoonful**	**of**	**butter**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
1	一茶匙	的	黄油	,	盐	和	胡椒	.

1茶匙黄油，盐和胡椒粉。

[pʊt][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv][tə'mɑ:təʊz] [ðen] [ðə; ði] ['krækəz] [ɔ:(r)] [bred] [ænd; ənd] [ðen] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv]

Put	**a**	**layer**	**of**	**tomatoes**	**then**	**the**	**crackers**	**or**	**bread**	**and**	**then**	**a**	**layer**	**of**
放	一个	层	的	西红柿	然后	这	饼干	或者	面包	和	然后	一个	层	的

[tə'mɑ:təʊz] ,

tomatoes	**,**
西红柿	,

先铺一层番茄片，再铺一层饼干或面包，然后再铺一层番茄片。

[pleɪs] ['si:zənɪŋ] ['əʊvə(r)][tɒp][ænd; ənd] [beɪk] ½ ['aʊə(r)][ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] .

place	**seasoning**	**over**	**top**	**and**	**bake**	**½**	**hour**	**in**	**hot**	**oven**	**.**
地方	调料	超过	顶部	和	烤	½	小时	在	热的	烤箱	.

在上面撒上调味料，放入高温烤箱烘烤半小时。

[stʌft] [beɪkt] [raɪp] [tə'mɑ:təʊz] .

Stuffed	**Baked**	**Ripe**	**Tomatoes**	**.**
填充	烘焙	成熟	西红柿	.

烤酿熟番茄。

[fɜ:st] [kʌt] [lɑ:dʒ] [slaɪs] [ɒf] [tɒp][ænd; ənd] [ðen] [rɪ'mu:v] [ɔ:l][ˌɪn'saɪd] [wɪð] [ə; eɪ] ['ti:spu:n] ,

First	**cut**	**large**	**slice**	**off**	**top**	**and**	**then**	**remove**	**all**	**inside**	**with**	**a**	**teaspoon**	**,**
第一的	切	大的	片	离开	顶部	和	然后	消除	全部	里面	和	一个	茶匙	,

先切掉顶部一大片，然后用茶匙挖出里面的所有东西。

[pʊt] [ðɪs] [ɪn] ['tʃɒpɪŋ] [bəʊl] [ænd; ənd] [tʃɒp] [wɪð] [wʌn] [smɔ:l] ['ʌnjən] , [wʌn] [lɑ:dʒ] [kʌp] [ɒv; əv] [bred]

put	**this**	**in**	**chopping**	**bowl**	**and**	**chop**	**with**	**1**	**small**	**onion**	**,**	**1**	**large**	**cup**	**of**	**bread**
放	这	在	切碎	碗	和	劈	和	1	小的	洋葱	,	1	大的	杯子	的	面包

[krʌmz] ,

crumbs	**,**
面包屑	,

把这些食材放入切菜碗中，与1个小洋葱、1大杯面包屑一起切碎。

[sɔ:lt] , ['pepə(r)][ænd; ənd][bɪg] [pi:s] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ([du:; də][nɒt] [pi:l] [tə'mɑ:təʊz]) ,

salt	**,**	**pepper**	**and**	**big**	**piece**	**of**	**melted**	**butter**	**(**	**do**	**not**	**peel**	**tomatoes**	**)**	**,**
盐	,	胡椒	和	大的	片	的	融化	黄油	(	做	不是	果皮	西红柿	)	,

盐、胡椒粉和一大块融化的黄油（西红柿不要去皮），

[mɪks][ɔ:l][ðə; ði] [ə'bʌv] [ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ði][tə'mɑ:təʊz] .

mix	**all**	**the**	**above**	**and**	**fill**	**the**	**tomatoes**	**.**
混合	全部	这	多于	和	充满	这	西红柿	.

将以上所有材料混合，然后填入番茄中。

[beɪk] [ʌn'tɪl] [dʌn] .

Bake	**until**	**done**	**.**
烤	直到	完毕	.

烤至熟透。

[ˌmækə'rəʊni] [wɪð] [tʃi:z] .

Macaroni	**with**	**Cheese**	**.**
通心粉	和	奶酪	.

奶酪通心粉。

¼ ['el biː][ɔː(r)] [twelv] [stɪks] [ɒv; əv][ˌmækə'rəʊni] ,

¼	lb	or	twelve	sticks	of	macaroni	,
¼	磅	或者	十二	棍子	的	通心粉	,

1/4磅或12根通心粉，

['brəʊkən][ɪn][wʌn] [ɪntʃ] [leŋθs] [ænd; ənd] [kʊkt] [ɪn][θriː][paɪnts] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] (['sɔːltɪd]) .

broken	in	1	inch	lengths	and	cooked	in	3	pints	boiling	water	(	salted	)	.
破碎的	在	1	英寸	长度	和	煮熟	在	3	品脱	沸腾	水	(	咸的	)	.

切成 1 英寸长的小段，放入 3 品脱沸水（加盐）中煮熟。

[kʊk] - ['mɪnɪts] , [tɜːn] ['ɪntuː][ə; eɪ]['kʌləndə(r)][ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [dreɪn] .

Cook	20	minutes	,	turn	into	a	colander	and	pour	over	it	cold	water	,	drain	.
厨师	-	分钟	,	转动	进入	一个	滤器	和	倒	超过	它	寒冷的	水	,	流走	.

煮20分钟，捞出放入漏勺中，浇上冷水，沥干水分。

[meɪk] [ə; eɪ] [sɔːs] [ɒv; əv][wʌn] ['teɪblspuːn] [iːtʃ] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)][ænd; ənd][wʌn]

Make	a	sauce	of	1	tablespoon	each	of	butter	and	flour	and	1
制作	一个	酱	的	1	汤匙	每个	的	黄油	和	面粉	和	1

[ænd; ənd] ½ [kʌps][ɒv; əv][hɒt][mɪlk] ,

and	½	cups	of	hot	milk	,
和	½	杯子	的	热的	牛奶	,

用1汤匙黄油、1汤匙面粉和1又1/2杯热牛奶制成酱汁。

[pʊt][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] [ɪn] ['bɒtəm] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ,

put	a	layer	of	grated	cheese	in	bottom	of	baking	dish	,
放	一个	层	的	磨碎的	奶酪	在	底部	的	烘烤	盘子	,

在烤盘底部铺一层磨碎的奶酪，

[ðen] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv][ˌmækə'rəʊni][ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv] [sɔːs] [ðen] [tʃiːz] [ænd; ənd][ˌmækə'rəʊni]

then	a	layer	of	macaroni	and	one	of	sauce	then	cheese	and	macaroni
然后	一个	层	的	通心粉	和	一	的	酱	然后	奶酪	和	通心粉

[ænd; ənd] [sɔːs] [ænd; ənd]['kʌvə(r)][ðə; ði][tɒp] [wɪð] [bred] [krʌmz] [wɪð] ['bɪts][ɒv; əv]['bʌtə(r)] ['dɒtɪd]

and	sauce	and	cover	the	top	with	bread	crumbs	with	bits	of	butter	dotted
和	酱	和	覆盖	这	顶部	和	面包	面包屑	和	比特	的	黄油	虚线

['əʊvə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃiːz] .

over	and	a	little	cheese	.
超过	和	一个	小的	奶酪	.

然后铺一层通心粉，再铺一层酱汁，然后铺一层奶酪、通心粉和酱汁，最后在上面撒上面包屑，点缀一些黄油和少许奶酪。

[beɪk] [ʌn'tɪl] [braʊn] .

Bake	until	brown	.
烤	直到	棕色的	.

烤至棕色。

['kæbɪdʒ] [slɔː] .

Cabbage	Slaw	.
卷心菜	凉拌卷心菜	.

卷心菜沙拉。

[tuː; tə][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][saɪz][ɒv; əv][smɔːl] [eg] ['slaɪtli] [braʊn] ,

To	a	piece	of	butter	size	of	small	egg	slightly	browned	,
到	一个	片	的	黄油	尺寸	的	小的	蛋	轻微地	棕色	,

将一块黄油大小、略微焦黄的小鸡蛋块，

[ˌeɪ diː 'diː]['miːdiəm] [saɪz] [hed] [ɒv; əv] ['kæbɪdʒ] [tʃɒpt] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][tuː; tə] [teɪst] ,

add	medium	size	head	of	cabbage	chopped	with	salt	and	pepper	to	taste	,
添加	中等的	尺寸	头	的	卷心菜	切碎	和	盐	和	胡椒	到	品尝	,

加入切碎的中等大小的卷心菜，并根据口味加入盐和胡椒粉。

['kʌvə(r)]['əʊvə(r)] [wɪð] [hɒt]['wɔ:tə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [tɪl] ['tendə(r)] [ðen] [ˌeɪ di: 'di:] ½ [kʌp][ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)]

cover	over	with	hot	water	and	cook	till	tender	then	add	½	cup	of	vinegar
覆盖	超过	和	热的	水	和	厨师	直到	投标	然后	添加	½	杯子	的	醋

[wʌn] ['teɪblˌspu:nfʊl] ['ʃʊgə(r)] ,

1	tablespoonful	sugar	,
1	一汤匙	糖	,

用热水盖住食材，煮至软烂，然后加入半杯醋和一汤匙糖。

[let] [ðɪs] [kʊk] [ʌp][fɔ:(r); fə(r)][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜ:v] [hɒt] .

let	this	cook	up	for	about	10	minutes	and	serve	hot	.
让	这	厨师	向上	为了	关于	-	分钟	和	服务	热的	.

煮约 10 分钟后趁热食用。

[ˌmækə'rəʊni][ænd; ənd][tə'mɑ:təʊ] .

Macaroni	and	Tomato	.
通心粉	和	番茄	.

通心粉和番茄。

¼ ['el bi:][ɔ:(r)] - [stɪks] [ɒv; əv][ˌmækə'rəʊni]['brəʊkən][ɪn][wʌn] [ɪntʃ] [leŋkθ; leŋθ][ænd; ənd] [kʊkt] [ɪn][θri:]

¼	lb	or	12	sticks	of	macaroni	broken	in	1	inch	length	and	cooked	in	3
¼	磅	或者	-	棍子	的	通心粉	破碎的	在	1	英寸	长度	和	煮熟	在	3

[paɪnts][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] ,

pints	of	boiling	water	,
品脱	的	沸腾	水	,

将 1/4 磅或 12 根通心粉掰成 1 英寸长，放入 3 品脱沸水中煮熟。

['sɔ:ltɪd] , [kʊk] - ['mɪnɪts] , [dreɪn] [ɒf] [ðə; ði]['wɔ:tə(r)][pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ,

salted	,	cook	20	minutes	,	drain	off	the	water	put	in	a	baking	dish	,
咸的	,	厨师	-	分钟	,	流走	离开	这	水	放	在	一个	烘烤	盘子	,

加盐，煮20分钟，沥干水分，放入烤盘中。

[wʌn]['leɪə(r)][ɒv; əv][ˌmækə'rəʊni]['si:z(ə)n] [wɪð] ['bʌtə(r)][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ]['wɔ:lnʌt] , ['pepə(r)] ,

1	layer	of	macaroni	season	with	butter	the	size	of	a	walnut	,	pepper	,
1	层	的	通心粉	季节	和	黄油	这	尺寸	的	一个	核桃	,	胡椒	,

一层通心粉，用核桃大小的黄油和胡椒粉调味。

[sɔ:lt] [ðen] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv][tə'mɑ:təʊz] [slaɪst] [ɔ:(r)] [kænd] [tə'mɑ:təʊz] ,

salt	then	a	layer	of	tomatoes	sliced	or	canned	tomatoes	,
盐	然后	一个	层	的	西红柿	切片	或者	罐装	西红柿	,

撒上盐，然后铺上一层番茄片或罐装番茄。

['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp]['bɪts][ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][wʌn] [tʃɒpt] ['pepə(r)]['ɑ:ftə(r)] [rɪ'mu:vɪŋ]

sprinkle	over	the	top	bits	of	butter	and	1	chopped	pepper	after	removing
撒	超过	这	顶部	比特	的	黄油	和	1	切碎	胡椒	后	移除

[si:dz] .

seeds	.
种子	.

去籽后，在上面撒上几块黄油和1个切碎的辣椒。

[ðen] ['kʌvə(r)]['əʊvə(r)] [wɪð] ['leɪə(r)][ˌmækə'rəʊni][ænd; ənd]['lɑ:stli][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv][tə'mɑ:təʊz] .

Then	cover	over	with	layer	macaroni	and	lastly	a	layer	of	tomatoes	.
然后	覆盖	超过	和	层	通心粉	和	最后	一个	层	的	西红柿	.

然后在上面铺一层通心粉，最后铺一层番茄。

[ðɪs] [ɪz] ['veri] [gʊd] .

This	is	very	good	.
这	是	非常	好的	.

这非常好。

[tə'mɑ:təʊ] ['frɪtəz] .

Tomato	Fritters	.
番茄	油炸饼	.

番茄油炸饼。

[ə; eɪ] [dɪˈlɪʃəs] [ˈfrɪtə(r)][tuː; tə] [sɜːv] [wɪð] [kəʊld] [miːt] [ænd; ənd] [ˈdinəz] .

A	delicious	fritter	to	serve	with	cold	meat	and	dinners	.
一个	可口的	油炸饼	到	服务	和	寒冷的	肉	和	晚餐	.

一道美味的油炸小吃，可搭配冷肉和晚餐食用。

[wʌn][kæn; kən][ɒv; əv][təˈmɑːtəʊz] [tʃɒpt] [faɪn] [ænd; ənd] [ðen] [dreɪnd] .

1	can	of	tomatoes	chopped	fine	and	then	drained	.
1	能	的	西红柿	切碎	美好的	和	然后	排水	.

1罐番茄切碎后沥干水分。

[tuː; tə] [ðɪs] [ɪz] [ˈædɪd] [wʌn][ˈbiːt(ə)n] [eg] ,

To	this	is	added	1	beaten	egg	,
到	这	是	额外	1	被打败	蛋	,

在此基础上加入1个打散的鸡蛋，

½ [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] [əˈmaʊnt] [ɒv; əv] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)] [ˈsɪftɪd] [wɪð]

½	teaspoonful	of	salt	and	the	same	amount	of	baking	powder	sifted	with
½	一茶匙	的	盐	和	这	相同的	数量	的	烘烤	粉末	筛过的	和

[ɪˈnʌf] [ˈflaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [laɪt] [ˈbætə(r)] .

enough	flour	to	make	a	light	batter	.
足够的	面粉	到	制作	一个	光	连击	.

将 1/2 茶匙盐和等量的泡打粉与足够的面粉一起过筛，制成稀面糊。

[fraɪ] [ðɪs] [ˈfrɪtə(r)][ɪn][ˈbʌtə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [kəʊld][ɔː(r)][hɒt] [miːts] .

Fry	this	fritter	in	butter	and	serve	with	cold	or	hot	meats	.
炒	这	油炸饼	在	黄油	和	服务	和	寒冷的	或者	热的	肉类	.

用黄油煎炸这种油炸饼，可搭配冷肉或热肉食用。

[pruːn] [ˈfrɪtəz] .

Prune	Fritters	.
修剪	油炸饼	.

西梅油炸饼。

[kʊk] [wʌn][ˈel biː][ɒv; əv] [pruːnz] [wɪð] [wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ɒv; əv] [graʊnd] [ˈsɪnəmən] [wen] [kuːl] [rɪˈmuːv]

Cook	1	lb	of	prunes	with	1	tablespoon	of	ground	cinnamon	when	cool	remove
厨师	1	磅	的	西梅	和	1	汤匙	的	地面	肉桂	什么时候凉爽的		消除

[ðə; ði] [stəʊnz] [ænd; ənd] [mæʃ] .

the	stones	and	mash	.
这	石头	和	捣碎	.

将 1 磅西梅干与 1 汤匙肉桂粉一起煮熟，冷却后去核捣成泥。

[kʌt] [ˌtuːˈtuː] [deɪ] [əʊld] [bred] [ˈɪntuː] [θɪn] [ˈslaɪsɪz] ,

Cut	2	day	old	bread	into	thin	slices	,
切	2	天	老的	面包	进入	薄的	切片	,

将两天前的面包切成薄片，

[spred] [ðiːz] [ˈslaɪsɪz] [wɪð] [mæʃt] [pruːnz] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [ˈkwɔːtəz] .

spread	these	slices	with	mashed	prunes	and	cut	in	quarters	.
传播	这些	切片	和	捣碎	西梅	和	切	在	四分之一	.

将这些切片涂上捣碎的西梅干，然后切成四份。

[iːtʃ] [slaɪs] [ɒv; əv] [bred] [əˈpɒn] [wɪtʃ] [ɪz] [spred] [ðə; ði] [pruːnz] [ɪz] [əˈgen] [ˈkʌvəd] [wɪð] [əˈnʌðə(r)] [slaɪs]

Each	slice	of	bread	upon	which	is	spread	the	prunes	is	again	covered	with	another	slice
每个	片	的	面包	之上	哪个	是	传播	这	西梅	是	再次	涵盖	和	其他	片

[ɒv; əv] [bred] .

of	bread	.
的	面包	.

每一片涂抹了西梅干的面包上，都会再盖上一片面包。

[biːt] [θriː] [egz] [laɪt] [wɪð] ½ [kʌp][ɒv; əv][mɪlk] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

Beat	3	eggs	light	with	½	cup	of	milk	,	add	a	pinch	of	salt	,
打	3	鸡蛋	光	和	½	杯子	的	牛奶	,	添加	一个	捏	的	盐	,

将3个鸡蛋打散，加入1/2杯牛奶，再加入一小撮盐。

[dɪp][ðə; ði] ['kwɔ:təz] [ɪn][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɒt][lɑ:d][ə; eɪ] [lait] [braʊn] .

dip	the	quarters	in	the	mixture	and	fry	in	hot	lard	a	light	brown	.
蘸	这	四分之一	在	这	混合物	和	炒	在	热的	猪油	一个	光	棕色的	.

将肉块蘸上混合物，然后在热猪油中炸至浅棕色。

[sɜ:v] [hɒt] .

Serve	hot	.
服务	热的	.

趁热食用。

[kri:m] ['dʒɪbləts] .

Cream	Giblets	.
奶油	鸡杂	.

奶油鸡杂。

[teɪk] [ə; eɪ]['el bi:][ɒv; əv]['dʒɪbləts] , [wɒʃ] [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['əʊvə(r)] .

Take	a	lb	of	giblets	,	wash	and	put	them	over	.
拿	一个	磅	的	鸡杂	,	洗	和	放	他们	超过	.

取一磅鸡杂，洗净后放在上面。

[kʊk] ['kʌvəd] [wɪð] [kəʊld]['wɔ:tə(r)][ænd; ənd] ½ ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv][sɔ:lt] , [kʊk] [ʌn'tɪl]['tendə(r)] ,

Cook	covered	with	cold	water	and	½	teaspoonful	of	salt	,	cook	until	tender	,
厨师	涵盖	和	寒冷的	水	和	½	一茶匙	的	盐	,	厨师	直到	投标	,

盖上锅盖，加入冷水和1/2茶匙盐，煮至软烂。

[ðen] ['θɪkən] [wɪð] [ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nzˌfʊl] ['flaʊə(r)][ˌeɪ di: 'di:][wʌn][kʌp][ɒv; əv][mɪlk][ɔ:(r)] [kri:m] ,

then	thicken	with	2	tablespoonsful	flour	add	1	cup	of	milk	or	cream	,
然后	加厚	和	2	汤匙	面粉	添加	1	杯子	的	牛奶	或者	奶油	,

然后加入2汤匙面粉勾芡，再加入1杯牛奶或奶油。

['pepə(r)][ænd; ənd][sɔ:lt][tu:; tə] [teɪst] .

pepper	and	salt	to	taste	.
胡椒	和	盐	到	品尝	.

根据口味加入胡椒和盐。

[sɜ:v] [ɒn] [təʊst] [ɔ:(r)][ɪn] ['pætiz] [krʌst] .

Serve	on	toast	or	in	patties	crust	.
服务	在	吐司	或者	在	肉饼	地壳	.

可以夹在吐司里食用，也可以做成肉饼。

[waɪn] [meɪ] [bi:; bi] ['ædɪd] .

Wine	may	be	added	.
葡萄酒	可能	是	额外	.

可以加入葡萄酒。

[swi:t] [pə'teɪtəʊ] [krəu'kets] .

Sweet	Potato	Croquettes	.
甜的	土豆	炸丸子	.

红薯丸子。

[bɔɪl] [fɔ:r][pə'teɪtəʊz] [tɪl] ['tendə(r)] , [rɪ'mu:v] [skɪn] , [mæʃ] , [ˌeɪ di: 'di:] ½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt] , ½ ['ti:spu:n]

Boil	4	potatoes	till	tender	,	remove	skin	,	mash	,	add	½	teaspoon	salt	,	½	teaspoon
熬	4	土豆	直到	投标	,	消除	皮肤	,	捣碎	,	添加	½	茶匙	盐	,	½	茶匙

['pepə(r)] ,

pepper	,
胡椒	,

将4个土豆煮至软烂，去皮，捣成泥，加入½茶匙盐和½茶匙胡椒粉。

[ʃeɪp] ['ɪntu:] [krəu'kets] .

shape	into	croquettes	.
形状	进入	炸丸子	.

捏成炸丸子状。

[dɪp]['ɪntuː][wʌn] [eg] ['biːt(ə)n][ænd; ənd][wʌn] ['teɪblspuːn] [kəʊld]['wɔːtə(r)] , [rəʊl][ɪn] [krʌmz] .

Dip	**into**	**1**	**egg**	**beaten**	**and**	**1**	**tablespoon**	**cold**	**water**	**,**	**roll**	**in**	**crumbs**	**.**
蘸	进入	1	蛋	被打败	和	1	汤匙	寒冷的	水	,	卷	在	面包屑	.

将面团浸入打散的鸡蛋和1汤匙冷水中，然后在面包屑中滚一滚。

[fraɪ][ɪn][hɒt][fæt] [tɪl] [laɪt] [braʊn] .

Fry	**in**	**hot**	**fat**	**till**	**light**	**brown**	**.**
炒	在	热的	胖的	直到	光	棕色的	.

用热油煎至浅棕色。

['skæləpt; 'skɒləpt] [kɔːn] .

Scalloped	**Corn**	**.**
扇贝状的	玉米	.

焗烤玉米。

[wʌn][kæn; kən] [swiːt] [kɔːn] , [ˌtuː'tuː] [egz] ['biːt(ə)n] [laɪt] , ['ædɪd] [tuː; tə][wʌn][ˌpiː 'tiː] .

1	**can**	**sweet**	**corn**	**,**	**2**	**eggs**	**beaten**	**light**	**,**	**added**	**to**	**1**	**pt**	**.**
1	能	甜的	玉米	,	2	鸡蛋	被打败	光	,	额外	到	1	pt	.

1 罐甜玉米，2 个打散的鸡蛋，加入 1 品脱。

[mɪlk] , [wʌn]['levə(ə)l] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , ¼ ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [blæk] ['pepə(r)] .

milk	**,**	**1**	**level**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**¼**	**teaspoonful**	**of**	**black**	**pepper**	**.**
牛奶	,	1	等级	一茶匙	的	盐	,	¼	一茶匙	的	黑色的	胡椒	.

牛奶，1 平茶匙盐，¼ 茶匙黑胡椒。

[wʌn] [piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ][smɔːl] [eg] ,

1	**piece**	**of**	**butter**	**size**	**of**	**a**	**small**	**egg**	**,**
1	片	的	黄油	尺寸	的	一个	小的	蛋	,

一块小鸡蛋大小的黄油，

[wʌn]['levə(ə)l] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['kɔːnstɑːtʃ] [stɜːd] [ɪn][ænd; ənd] [ðen] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [bred] [krʌmz]

1	**level**	**tablespoon**	**of**	**cornstarch**	**stirred**	**in**	**and**	**then**	**sprinkle**	**with**	**bread**	**crumbs**
1	等级	汤匙	的	玉米淀粉	搅拌	在	和	然后	撒	和	面包	面包屑

['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp] .

over	**the**	**top**	**.**
超过	这	顶部	.

加入1平勺玉米淀粉搅拌均匀，然后在上面撒上面包屑。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**18**	**]**
[	页	-	]

[第18页]

['piːz] [ɪn] ['æmbʊʃ] .

Peas	**in**	**Ambush**	**.**
豌豆	在	伏击	.

伏击的豌豆。

[teɪk] [ə; eɪ][ˌtuː'tuː] [ɪntʃ] [skweə(r)][ɒv; əv] [bred] ['kʌtɪŋ] [aʊt][ðə; ði]['sentə(r)] [fɔːm] [ə; eɪ][bɒks] .

Take	**a**	**2**	**inch**	**square**	**of**	**bread**	**cutting**	**out**	**the**	**center**	**form**	**a**	**box**	**.**
拿	一个	2	英寸	正方形	的	面包	切割	出去	这	中心	形式	一个	盒子	.

取一块边长为 2 英寸的正方形面包，从中间切出一个盒子形状。

[brʌʃ] [wɪð] ['bʌtə(r)][ænd; ənd][pʊt][ɪn]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl]['gəʊldən] [braʊn] , [naʊ] [fɪl] [ðiːz] ['bɒksɪz] [wɪð]

Brush	**with**	**butter**	**and**	**put**	**in**	**oven**	**until**	**golden**	**brown**	**,**	**now**	**fill**	**these**	**boxes**	**with**
刷子	和	黄油	和	放	在	烤箱	直到	金的	棕色的	,	现在	充满	这些	盒子	和

[kriːmd] ['piːz] ,

creamed	**peas**	**,**
奶油	豌豆	,

刷上黄油，放入烤箱烤至金黄色，然后将奶油豌豆填入这些盒子里。

[ænd; ənd] [sɜːv] ['veri] [hɒt] .

and	serve	very	hot	.
和	服务	非常	热的	.

趁热食用。

[fraɪd] [bə'nɑːnəz] .

Fried	Bananas	.
油煎	香蕉	.

炸香蕉。

[teɪk] [ðə; ði][bə'nɑːnəz] .

Take	the	bananas	.
拿	这	香蕉	.

把香蕉拿走。

[piːl] , [kʌt][ðem; ðəm][ɪn] [tuː] [leŋkθ; leŋθ][waɪz] , [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ɔː(r)][paɪ] [pleɪt] ,

Peel	,	cut	them	in	two	length	wise	,	put	them	in	a	baking	dish	or	pie	plate	,
果皮	,	切	他们	在	二	长度	明智的	,	放	他们	在	一个	烘烤	盘子	或者	馅饼	盘子	,

去皮，纵向切成两半，放入烤盘或馅饼盘中。

[teɪk] [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv]['lemən] , [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] ['ʃʊgə(r)] , [mɪks] [tə'geðə(r)] ,

take	the	juice	of	lemon	,	3	tablespoons	of	water	,	1	tablespoonful	sugar	,	mix	together	,
拿	这	汁	的	柠檬	,	3	汤匙	的	水	,	1	一汤匙	糖	,	混合	一起	,

取柠檬汁、3汤匙水、1汤匙糖，混合在一起。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði][bə'nɑːnəz][ænd; ənd] [beɪk] [ʌn'tɪl][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] .

pour	over	the	bananas	and	bake	until	a	light	brown	.
倒	超过	这	香蕉	和	烤	直到	一个	光	棕色的	.

将酱汁淋在香蕉上，烤至浅棕色。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [gʊd] [sɜːvd] [wɪð] [miːts] .

These	are	good	served	with	meats	.
这些	是	好的	服务	和	肉类	.

这些和肉类一起食用味道很好。

['tʃɪkɪn] [tʃɒp] ['suːiː] .

Chicken	Chop	Suey	.
鸡	劈	苏伊	.

鸡肉杂碎。

[teɪk] [ə; eɪ][paɪnt] [bəʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd][ˌtuː'tuː][kʌps][ɒv; əv][kəʊld] [bɔɪld] [raɪs] ,

Take	a	pint	bowl	of	chopped	chicken	and	2	cups	of	cold	boiled	rice	,
拿	一个	品脱	碗	的	切碎	鸡	和	2	杯子	的	寒冷的	煮沸	米	,

取一品脱碗装的鸡丁和两杯冷米饭，

[ðen] [fraɪ][θriː][ɔː(r)][fɔːr]['slaɪsɪz][ɒv; əv]['beɪkən][tuː; tə][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] , [rɪ'muːv] [ðə; ði]['beɪkən] ,

then	fry	3	or	4	slices	of	bacon	to	a	light	brown	,	remove	the	bacon	,
然后	炒	3	或者	4	切片	的	熏肉	到	一个	光	棕色的	,	消除	这	熏肉	,

然后煎3到4片培根至浅棕色，取出培根，

[tʃɒp] [ˌaɪ 'tiː][faɪn][ænd; ənd][pʊt][ɔːl][tə'geðə(r)][ɪn][ðə; ði][pæn] [wɪð] ½ ['tiːkʌp] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,

chop	it	fine	and	put	all	together	in	the	pan	with	½	teacup	of	boiling	water	,
劈	它	美好的	和	放	全部	一起	在	这	平底锅	和	½	茶碗	的	沸腾	水	,

将所有食材切碎，放入锅中，加入半杯沸水。

[hiːt] [ˌaɪ 'tiː][ɔːl][tə'geðə(r)][fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] ['piːz] ['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp] .

heat	it	all	together	for	15	minutes	and	serve	with	peas	over	the	top	.
热	它	全部	一起	为了	-	分钟	和	服务	和	豌豆	超过	这	顶部	.

将所有食材一起加热 15 分钟，然后撒上豌豆即可食用。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] [gʊd] [dɪʃ] [fɔː(r); fə(r)] ['lʌntʃən] .

This	is	a	good	dish	for	luncheon	.
这	是	一个	好的	盘子	为了	午餐	.

这是一道很适合午餐的菜肴。

['tʃɪkɪn] ['greɪvi] ['ædɪd] [tuː; tə] [ðɪs] [ɪm'pruːvz] [ˌaɪ 'tiː] .

Chicken	gravy	added	to	this	improves	it	.
鸡	肉汁	额外	到	这	改善	它	.

加入鸡肉肉汁会让它更好吃。

[stʌft] [eg] [plɑːnt] .

Stuffed	Egg	Plant	.
填充	蛋	植物	.

酿茄子。

[ðɪs] [ɪz][æn; ən] ['eksələnt] [dɪʃ] .

This	is	an	excellent	dish	.
这	是	一个	出色的	盘子	.

这是一道非常美味的菜肴。

[kʌt] [ə; eɪ] [faɪn] [eg] [plɑːnt][ɪn][hɑːf] , ['leŋθwaɪz] .

Cut	a	fine	egg	plant	in	half	,	lengthwise	.
切	一个	美好的	蛋	植物	在	一半	,	纵向	.

将一个上好的茄子纵向切成两半。

[duː; də][nɒt] [piːl] [ˌaɪ 'tiː][bʌt; bət] [skuːp] [aʊt][ðə; ði][ɪn'tɪəriə(r)][tuː; tə] [wɪ'ðɪn] [ə'baʊt] ¾ [ɒv; əv][ðə; ði] [edʒ]

Do	not	peel	it	but	scoop	out	the	interior	to	within	about	¾	of	the	edge
做	不是	果皮	它	但	舀	出去	这	内部的	到	之内	关于	¾	的	这	边缘

.

:

.

不要剥皮，而是挖出内部，距离边缘约 3⁄4。

[juːz][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['sɪlvə(r)] [spuːn] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['pɜːpəs] [ænd; ənd][həʊld][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l]['ʌndə(r)]

Use	a	large	silver	spoon	for	the	purpose	and	hold	the	vegetable	under
使用	一个	大的	银	勺子	为了	这	目的	和	抓住	这	蔬菜	在下面

['wɔːtə(r)][æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] [waɪl] ['duːɪŋ] [ðɪs] [prɪ'vents] [dɪsˌkʌlə'reɪʃn] .

water	as	much	as	possible	while	doing	this	prevents	discoloration	.
水	作为	很多	作为	可能的	尽管	正在做	这	阻止	变色	.

使用大银勺，并尽可能将蔬菜浸入水中，这样可以防止变色。

[æz; əz][ðə; ði][ɪn'tɪəriə(r)][ɪz] [rɪ'muːvd] ,

As	the	interior	is	removed	,
作为	这	内部的	是	已移除	,

随着内部部件被拆除，

[pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɔːlsəʊ]['ʌndə(r)]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] [həʊl] [ɪz] ['fɪnɪʃt] ['kʌvə(r)] [wɪð] [njuː] [kəʊld]

put	it	also	under	water	and	when	the	whole	is	finished	cover	with	new	cold
放	它	还	在下面	水	和	什么时候	这	所有的	是	完成的	覆盖	和	新的	寒冷的

['wɔːtə(r)] ,

water	,
水	,

也把它浸入水中，等整个过程完成后，再用新的冷水覆盖。

['ædɪŋ] [tuː; tə] ['evri] [ˌkjuː 'tiː] . [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

adding	to	every	qt	.	of	water	a	tablespoonful	of	salt	.
添加	到	每一个	qt	.	的	水	一个	一汤匙	的	盐	.

每夸脱水中加入一汤匙盐。

[let] [ðə; ði] [eg] [plɑːnt] , [bəuθ] [ʃel] [ænd; ənd] [sku:p] [aʊt] ['pɔːʃ(ə)n] ,

Let	the	egg	plant	,	both	shell	and	scooped	out	portion	,
让	这	蛋	植物	,	两个都	壳	和	抢先报道	出去	部分	,

把茄子，包括茄子壳和挖出来的茄子肉，

[rest] [ɪn] [ðɪs] ['sɔ:ltɪd] ['wɔ:tə(r)] [ˌtu:'tu:] [ɔ:(r)] [θri:] ['aʊəz] [ɔ:(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['wɔ:tə(r)] [tɜ:nz] [dɑ:k] .

rest	**in**	**this**	**salted**	**water**	**2**	**or**	**3**	**hours**	**or**	**until**	**the**	**water**	**turns**	**dark**	**.**
休息	在	这	咸的	水	2	或者	3	小时	或者	直到	这	水	转弯	黑暗的	.

在盐水中浸泡 2 到 3 小时，或者直到水变黑。

['ɑ:ftə(r)] ['səʊkɪŋ] [pʊt] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)l] ['ɪntu:] [freʃ] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'ti:] [kʌm] [tu:; tə]

After	**soaking**	**put**	**the**	**vegetable**	**into**	**fresh**	**cold**	**water**	**and**	**let**	**it**	**come**	**to**
后	浸泡	放	这	蔬菜	进入	新鲜的	寒冷的	水	和	让	它	来	到

[ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [steɪdʒ] .

the	**boiling**	**stage**	**.**
这	沸腾	阶段	.

浸泡后，将蔬菜放入新鲜的冷水中，煮至沸腾。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] , ['sɔ:ltɪŋ] [ðə; ði] ['wɔ:tə(r)] ['slaɪtli] .

Boil	**until**	**tender**	**,**	**salting**	**the**	**water**	**slightly**	**.**
熬	直到	投标	,	盐	这	水	轻微地	.

煮至软烂，水中略加盐。

[ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [teɪk] [ə'baʊt] ½ ['aʊə(r)] .

It	**will**	**take**	**about**	**½**	**hour**	**.**
它	将要	拿	关于	½	小时	.

大约需要半小时。

[ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [wel] [tu:; tə] [kʊk] [ðə; ði] [sku:p] [aʊt] [pʌlp] [lɒŋgə(r)] [ðen] [ðə; ði] [ʃelz] ,

It	**is**	**well**	**to**	**cook**	**the**	**scooped**	**out**	**pulp**	**longer**	**then**	**the**	**shells**	**,**
它	是	出色地	到	厨师	这	抢先报道	出去	纸浆	更长	然后	这	贝壳	,

最好将挖出的果肉煮得比果壳更久一些。

[səʊ] [æz; əz] [tu:; tə] [hæv; həv] [ˌaɪ 'ti:] ['veri] [sɒft] .

so	**as**	**to**	**have**	**it**	**very**	**soft**	**.**
所以	作为	到	有	它	非常	柔软的	.

这样才能非常柔软。

[ðə; ði] [ʃelz] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] ['tendə(r)] [bʌt; bət] [nɒt] [səʊ] ['tendə(r)] [ðæt] [ðeɪ] [wɪl] [lu:z] [ðeə(r)] [ʃeɪp] .

The	**shells**	**should**	**be**	**tender**	**but**	**not**	**so**	**tender**	**that**	**they**	**will**	**lose**	**their**	**shape**	**.**
这	贝壳	应该	是	投标	但	不是	所以	投标	那	他们	将要	失去	他们的	形状	.

贝壳应该软嫩，但不能太软以至于变形。

[set] [ðə; ði] [ʃel] [ə'saɪd] [ɒn] [æn; ən] ['ɜ:θn] [pleɪt] .

Set	**the**	**shell**	**aside**	**on**	**an**	**earthen**	**plate**	**.**
放	这	壳	旁边	在	一个	土	盘子	.

将贝壳放在陶盘上备用。

[ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [wel] [nɒt] [tu:; tə] [let] [ðem; ðəm] [kʌm] ['ɪntu:] ['kɒntækt] [wɪð] [tɪn] .

It	**is**	**well**	**not**	**to**	**let**	**them**	**come**	**into**	**contact**	**with**	**tin**	**.**
它	是	出色地	不是	到	让	他们	来	进入	接触	和	锡	.

最好不要让他们接触锡。

[naʊ] [mæʃ] [ðə; ði] ['pi:sɪz] [ɒv; əv] [sku:p] [aʊt] [eg] [plɑ:nt] [tu:; tə] [ə; eɪ] [pʌlp] [wɪð] [ə; eɪ] ['wʊdn]

Now	**mash**	**the**	**pieces**	**of**	**scooped**	**out**	**egg**	**plant**	**to**	**a**	**pulp**	**with**	**a**	**wooden**
现在	捣碎	这	件	的	抢先报道	出去	蛋	植物	到	一个	纸浆	和	一个	木制的

[pə'teɪtəʊ] ['mæʃə(r)] [ænd; ənd] [tu:; tə] ['evri] ['kʌpfʊl] [ˌeɪ di: 'di:] [ˌtu:'tu:] [ɔ:(r)] [θri:] ['kʌp,ful] [ɒv; əv] [sɒft] [bred]

potato	**masher**	**and**	**to**	**every**	**cupful**	**add**	**2**	**or**	**3**	**cupfuls**	**of**	**soft**	**bread**
土豆	捣碎器	和	到	每一个	一杯	添加	2	或者	3	杯	的	柔软的	面包

[krʌmz] .

crumbs	**.**
面包屑	.

现在用木制土豆捣碎器将挖出的茄子块捣成泥，每杯加入 2 或 3 杯软面包屑。

[mɪks] [ðə; ði] [tu:] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [ɪf] [ðeɪ] [si:m] [tu:] [stɪf] [ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɪlk] .

Mix	**the**	**two**	**together**	**and**	**if**	**they**	**seem**	**too**	**stiff**	**add**	**a**	**little**	**milk**	**.**
混合	这	二	一起	和	如果	他们	似乎	也	僵硬的	添加	一个	小的	牛奶	.

将两者混合，如果太稠，可以加一点牛奶。

['siːz(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ]['taɪni] [mɪnst] ['ʌnjən] , [ə; eɪ][skænt] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd] [waɪt] ['pepə(r)]

Season	**with**	**a**	**tiny**	**minced**	**onion**	**,**	**a**	**scant**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**and**	**white**	**pepper**
季节	和	一个	微小的	剁碎	洋葱	,	一个	稀少	一茶匙	的	盐	和	白色的	胡椒

.

:

.

用少量切碎的洋葱、一小勺盐和白胡椒粉调味。

[mɪks][ðə; ði] ['siːzənɪŋ] ['θʌrəli] [wɪð] ['stʌfɪŋ] [ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ði] [prɪ'peəd] [ʃel] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] ,

Mix	**the**	**seasoning**	**thoroughly**	**with**	**stuffing**	**and**	**fill**	**the**	**prepared**	**shell**	**with**	**it**	**,**
混合	这	调料	彻底	和	馅	和	充满	这	准备	壳	和	它	,

将调味料与馅料充分混合，然后将其填入准备好的派皮中。

[spred] [spʊft] ['bʌtə(r)] [ɔːl]['əʊvə(r)][ðə; ði] [tɒps] [ænd; ənd] [set] [ðə; ði] [ʃelz] [wɪð] [ðeə(r)] ['kɒntents] [ɪn][ə; eɪ]

spread	**soft**	**butter**	**all**	**over**	**the**	**tops**	**and**	**set**	**the**	**shells**	**with**	**their**	**contents**	**in**	**a**
传播	柔软的	黄油	全部	超过	这	最高额	和	放	这	贝壳	和	他们的	内容	在	一个

['bʌtəd] [dɪʃ] .

buttered	**dish**	**.**
涂黄油的	盘子	.

在贝壳面顶部涂抹软化的黄油，然后将贝壳面连同馅料一起放在涂了黄油的盘子里。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [brɪsk] ['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] ½ [ˌeɪtʃ 'ɑː(r)] .

Bake	**in**	**a**	**brisk**	**oven**	**for**	**about**	**½**	**hr**	**.**
烤	在	一个	轻快	烤箱	为了	关于	½	hr	.

用高温烤箱烘烤约半小时。

[ʌn'tɪl] [dʌn] .

until	**done**	**.**
直到	完毕	.

直到完成为止。

[stʌft] ['biːfsteɪk] .

Stuffed	**Beefsteak**	**.**
填充	牛排	.

酿牛排。

[teɪk] [ə; eɪ] [θɪk] [ænd; ənd]['tendə(r)] [slaɪs] [ɒv; əv] [rʌmp] [ɒv; əv] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] ,

Take	**a**	**thick**	**and**	**tender**	**slice**	**of**	**rump**	**of**	**about**	**2**	**lbs**	**,**
拿	一个	厚的	和	投标	片	的	臀部	的	关于	2	磅	,

取一块约2磅重的厚实嫩滑的牛臀肉，

[meɪk] [ə; eɪ] ['dresɪŋ] [ɒv; əv] [kʌp] [ɒv; əv] [bred] [krʌmz] , [wʌn] [eg] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,

make	**a**	**dressing**	**of**	**cup**	**of**	**bread**	**crumbs**	**,**	**1**	**egg**	**,**	**1**	**tablespoon**	**melted**	**butter**	**,**
制作	一个	敷料	的	杯子	的	面包	面包屑	,	1	蛋	,	1	汤匙	融化	黄油	,

用一杯面包屑、一个鸡蛋、一汤匙融化的黄油做成酱汁。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['pəʊltri] ['siːzənɪŋ] , [mɪks][ɔːl] [tə'geðə(r)] [wɪð] [hɒt] [mɪlk] [wɪð] ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt]

1	**tablespoon**	**poultry**	**seasoning**	**,**	**mix**	**all**	**together**	**with**	**hot**	**milk**	**with**	**pepper**	**and**	**salt**
1	汤匙	家禽	调料	,	混合	全部	一起	和	热的	牛奶	和	胡椒	和	盐

[tuː; tə] [teɪst] .

to	**taste**	**.**
到	品尝	.

1汤匙家禽调味料，将所有材料与热牛奶混合，并根据口味加入胡椒粉和盐。

[rəʊl][ðə; ði] ['dresɪŋ] [ʌp][ɪn][ðə; ði] [steɪk] , [wɪnd][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [twaɪn] [ə'raʊnd] [ˌaɪ 'tiː] ,

Roll	**the**	**dressing**	**up**	**in**	**the**	**steak**	**,**	**wind**	**a**	**piece**	**of**	**twine**	**around**	**it**	**,**
卷	这	敷料	向上	在	这	牛排	,	风	一个	片	的	缠绕	大约	它	,

将调味料卷入牛排中，用麻绳缠绕固定。

['teɪkɪŋ] [keə(r)][tuː; tə][sɪ'kjʊə(r)][ðə; ði][endz] .

taking	**care**	**to**	**secure**	**the**	**ends**	**.**
采取	关心	到	安全的	这	结束	.

注意固定好两端。

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ][fraɪ][pæn][ɔ:(r)] [di:p] [stju:] [pæn] [wɪð] [slaɪs][ɔ:(r)] [tu:] [ɒv; əv]['beɪkən][fraɪd][krɪsp] .

Have	ready	a	fry	pan	or	deep	stew	pan	with	slice	or	two	of	bacon	fried	crisp	.
有	准备好	一个	炒	平底锅	或者	深的	炖	平底锅	和	片	或者	二	的	熏肉	油煎	脆	.

准备一个煎锅或深炖锅，放入一两片煎至酥脆的培根。

[teɪk] [aʊt][ðə; ði]['beɪkən][ænd; ənd][leɪ][ɪn][ðə; ði] [steɪk] ,

Take	out	the	bacon	and	lay	in	the	steak	,
拿	出去	这	熏肉	和	躺	在	这	牛排	,

取出培根，放上牛排。

[tɜ:n] [ˌaɪ 'ti:][ɒn][ɔ:l] [saɪdz] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'ti:][ɪz] [dʌn] .

turn	it	on	all	sides	until	it	is	done	.
转动	它	在	全部	侧面	直到	它	是	完毕	.

翻面直到煎熟。

[ðen] [pʊt][ɪn][ˌtu:'tu:][kʌps][ɒv; əv]['wɔ:tə(r)][ɔ:(r)] [mi:t] [stɒk] [wɪð] [wʌn] ['ti:spu:nfʊl] [sɔ:lt][ænd; ənd]

Then	put	in	2	cups	of	water	or	meat	stock	with	1	teaspoonful	salt	and
然后	放	在	2	杯子	的	水	或者	肉	库存	和	1	一茶匙	盐	和

['pepə(r)] ,

pepper	,
胡椒	,

然后加入2杯水或肉汤，以及1茶匙盐和胡椒粉。

['kʌvə(r)][kləʊz][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'ti:] [kʊk] ['sləʊli] [fɔ:(r); fə(r)] 1½ [ˌeɪtʃ'ɑ:r'ɛs] .

cover	close	and	let	it	cook	slowly	for	1½	hrs	.
覆盖	关闭	和	让	它	厨师	缓慢地	为了	1½	小时	.

盖紧盖子，小火慢炖 1.5 小时。

[ə; eɪ] [smɔ:l] ['ʌnjən] [meɪ] [bi:; bi] ['ædɪd] [tu:; tə][ðə; ði]['greɪvi] ,

A	small	onion	may	be	added	to	the	gravy	,
一个	小的	洋葱	可能	是	额外	到	这	肉汁	,

可以在肉汁中加入一小块洋葱。

[wen] [dʌn] ['θɪkən] [ðə; ði]['greɪvi][ænd; ənd][pɔ:(r)][ə'raʊnd][ðə; ði] [steɪk] , [rɪ'mu:v] [ðə; ði] [strɪŋ]

when	done	thicken	the	gravy	and	pour	around	the	steak	,	remove	the	string
什么时候	完毕	加厚	这	肉汁	和	倒	大约	这	牛排	,	消除	这	细绳

['keəfəli] [bɪ'fɔ:(r)] ['sɜ:vɪŋ] .

carefully	before	serving	.
小心	前	服务	.

完成后，将肉汁浓稠，淋在牛排周围，上菜前小心地取下绳子。

['skæləpt; 'skɒləpt] ['sæmən] .

Scalloped	Salmon	.
扇贝状的	三文鱼	.

扇贝鲑鱼。

[teɪk] [wʌn][kæn; kən][ɒv; əv]['sæmən]['ɑ:ftə(r)][ˌaɪ 'ti:][hæz; həz] [bi:n] ['ʃredɪd] , [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ]

Take	1	can	of	salmon	after	it	has	been	shredded	,	place	in	a	baking
拿	1	能	的	三文鱼	后	它	有	到过	碎	,	地方	在	一个	烘烤

[dɪʃ] [ɪn] ['leɪəz] .

dish	in	layers	.
盘子	在	层	.

取一罐撕碎的鲑鱼，分层放入烤盘中。

[fɜ:st][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] [bred] [krʌmz] [ɔ:(r)] [rəʊld] ['krækə(r)] [krʌm] , [ðen] [wʌn][ɒv; əv]['sæmən] .

First	a	layer	of	bread	crumbs	or	rolled	cracker	crumb	,	then	one	of	salmon	.
第一的	一个	层	的	面包	面包屑	或者	滚动	饼干	屑	,	然后	一	的	三文鱼	.

先铺一层面包屑或饼干碎，再铺一层鲑鱼。

['bʌtə(r)] , [sɔ:lt] , ['pepə(r)] , [rɪ'pi:t] [ðɪs] ['prəʊses] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [dɪʃ] [ɪz] ['nɪəli] [fɪld] .

Butter	,	salt	,	pepper	,	repeat	this	process	until	the	dish	is	nearly	filled	.
黄油	,	盐	,	胡椒	,	重复	这	过程	直到	这	盘子	是	几乎	已填	.

黄油、盐、胡椒粉，重复此步骤直至盘子几乎装满。

['mɔɪsn] [wel] [wɪð] [mɪlk] , [ðen] [teɪk] [ə; eɪ] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)] ,

Moisten	**well**	**with**	**milk**	**,**	**then**	**take**	**a**	**tablespoonful**	**each**	**of**	**butter**	**and**	**flour**	**,**
濡	出色地	和	牛奶	,	然后	拿	一个	一汤匙	每个	的	黄油	和	面粉	,

用牛奶充分润湿面团，然后取一汤匙黄油和一汤匙面粉，

['biːt(ə)n] [wel] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd][stɜː(r)]['ɪntuː][wʌn][kʌp][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] [wen] [kʊkt] [sə'fɪʃntli]

beaten	**well**	**together**	**and**	**stir**	**into**	**1**	**cup**	**of**	**boiling**	**milk**	**when**	**cooked**	**sufficiently**
被打败	出色地	一起	和	搅拌	进入	1	杯子	的	沸腾	牛奶	什么时候	煮熟	足够

[stɜː(r)][ɪn][ə; eɪ] [wel] ['biːt(ə)n] [eg] .

stir	**in**	**a**	**well**	**beaten**	**egg**	**.**
搅拌	在	一个	出色地	被打败	蛋	.

将所有材料充分搅拌均匀，然后倒入 1 杯沸腾的牛奶中，煮至牛奶沸腾后，再加入一个打散的鸡蛋。

[pɔː(r)] [ðɪs] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] ½ ['aʊə(r)][ɔː(r)][ʌn'tɪl] ['naɪsli] [braʊn] .

Pour	**this**	**over**	**the**	**dish**	**and**	**bake**	**½**	**hour**	**or**	**until**	**nicely**	**browned**	**.**
倒	这	超过	这	盘子	和	烤	½	小时	或者	直到	很好	棕色	.

将此酱汁淋在菜肴上，烘烤半小时或直至表面呈金黄色。

[sɜːv] [hɒt] .

Serve	**hot**	**.**
服务	热的	.

趁热食用。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**19**	**]**
[	页	-	]

[第19页]

['lɪt(ə)l] [pɪgz][ɪn] ['blæŋkɪts] .

Little	**Pigs**	**in**	**Blankets**	**.**
小的	猪	在	毯子	.

裹着毯子的小猪。

[ræp] [ə; eɪ][hɑːf][slaɪs][ɒv; əv]['beɪkən][ə'raʊnd][æn; ən]['ɔɪstə(r)][ænd; ənd]['fɑːs(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ] ['wʊdn]

Wrap	**a**	**half**	**slice**	**of**	**bacon**	**around**	**an**	**oyster**	**and**	**fasten**	**with**	**a**	**wooden**
裹	一个	一半	片	的	熏肉	大约	一个	牡蛎	和	系	和	一个	木制的

[tuːθ] [pɪk] ,

tooth	**pick**	**,**
齿	挑选	,

用半片培根包裹住牡蛎，并用木制牙签固定。

[wen] ['redi] [tuː; tə] [kʊk] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['ʃæləʊ] [pæn] , [braʊn] [ɒn][wʌn][saɪd] ,

when	**ready**	**to**	**cook**	**put**	**them**	**in**	**a**	**shallow**	**pan**	**,**	**brown**	**on**	**one**	**side**	**,**
什么时候	准备好	到	厨师	放	他们	在	一个	浅的	平底锅	,	棕色的	在	一	边	,

准备烹饪时，将它们放入浅锅中，煎至一面呈棕色。

[ðen] [ɒn][ðə; ði]['ʌðə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] .

then	**on**	**the**	**other**	**and**	**serve**	**.**
然后	在	这	其他	和	服务	.

然后换另一边上菜。

[duː; də][nɒt] [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['tuːθˌpɪks] .

Do	**not**	**remove**	**the**	**toothpicks**	**.**
做	不是	消除	这	牙签	.

不要取出牙签。

[ə; eɪ] ['fænsi] ['ɔɪstə(r)] [dɪʃ] .

A	**Fancy**	**Oyster**	**Dish**	**.**
一个	想要	牡蛎	盘子	.

一道精致的牡蛎料理。

[ðə; ði] - [pɑːt][ɒv; əv] [tuː] ['dʌz(ə)n]['ɔɪstə(r)z] , [kʌt][ɪn][smɔːl] ['piːsɪz] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv] [tʃɒpt]

The	fleshey	part	of	two	dozen	oysters	,	cut	in	small	pieces	,	1	cup	of	chopped
这	-	部分	的	二	打	牡蛎	,	切	在	小的	件	,	1	杯子	的	切碎

[freʃ] ['seləri] ,

fresh	celery	,
新鲜的	芹菜	,

两打牡蛎肉质部分切成小块，一杯切碎的新鲜芹菜，

[wʌn][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] , [ˌtuː'tuː]['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl]['bʌtə(r)] , [ˌtuː'tuː]['teɪbəlˌspuːnz]['flaʊə(r)] , [wʌn]['sɔːltˌspuːn]

1	cup	of	milk	,	2	tablespoonsful	butter	,	2	tablespoons	flour	,	1	saltspoon
1	杯子	的	牛奶	,	2	汤匙	黄油	,	2	汤匙	面粉	,	1	盐匙

[ɔː(r)][mɔː(r)][ɒv; əv][sɔːlt] ,

or	more	of	salt	,
或者	更多的	的	盐	,

1 杯牛奶，2 汤匙黄油，2 汤匙面粉，1 汤匙或更多盐，

[ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [tə'bæskəʊ] [sɔːs] .

a	dash	of	tabasco	sauce	.
一个	短跑	的	塔巴斯科辣椒酱	酱	.

加一点塔巴斯科辣椒酱。

[meɪk] [ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] [tə'geðə(r)] ['ædɪŋ] [ðə; ði] [mɪlk] ['grædʒuəli] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]

Make	a	white	sauce	of	butter	together	adding	the	milk	gradually	,	then	add	the
制作	一个	白色的	酱	的	黄油	一起	添加	这	牛奶	逐步地	,	然后	添加	这

['ɔɪstə(r)z] ,

oysters	,
牡蛎	,

先用黄油和牛奶一起熬成白酱，然后慢慢加入牛奶，最后加入牡蛎。

[sɔːlt][ænd; ənd] [tə'bæskəʊ] [sɔːs] , [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] [ænd; ənd][dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː]

salt	and	tabasco	sauce	,	cook	5	minutes	and	just	before	serving	add
盐	和	塔巴斯科辣椒酱	酱	,	厨师	5	分钟	和	只是	前	服务	添加

['seləri] .

celery	.
芹菜	.

加入盐和塔巴斯科辣椒酱，煮5分钟，上菜前加入芹菜。

[sɜːv] [ɒn] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] ['bʌtəd] ['təʊstɪd] [bred] .

Serve	on	thin	slices	of	buttered	toasted	bread	.
服务	在	薄的	切片	的	涂黄油的	烤过的	面包	.

盛在涂抹了黄油的烤面包薄片上即可。

['lɒbstə(r)] [tʃɪps] .

Lobster	Chips	.
龙虾	薯片	.

龙虾片。

[kʌt] ½ ['el biː] . [ɒv; əv][ðə; ði] [fleʃ] [ɒv; əv][ə; eɪ] [bɔɪld] ['lɒbstə(r)]['ɪntuː] [smɔːl] [daɪs] ,

Cut	½	lb	.	of	the	flesh	of	a	boiled	lobster	into	small	dice	,
切	½	磅	.	的	这	肉	的	一个	煮沸	龙虾	进入	小的	骰子	,

将1/2磅煮熟的龙虾肉切成小丁，

[pʊt] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [stjuː] [pæn][ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] ['bʌbəlz] ['sprɪŋk(ə)l][ɪn]

put	two	ounces	of	butter	into	a	stew	pan	and	when	it	bubbles	sprinkle	in
放	二	盎司	的	黄油	进入	一个	炖	平底锅	和	什么时候	它	气泡	撒	在

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,

2	tablespoons	of	flour	,
2	汤匙	的	面粉	,

在炖锅里放入两盎司黄油，待黄油起泡后撒入两汤匙面粉。

[kʊk] [ˌaɪ 'tiː] , [ðen] [pɔː(r)][ɪn][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk][ænd; ənd][daɪs] .

cook	**it**	**,**	**then**	**pour**	**in**	**a**	**cup**	**of**	**boiling**	**milk**	**and**	**dice**	**.**
厨师	它	,	然后	倒	在	一个	杯子	的	沸腾	牛奶	和	骰子	.

煮熟后，倒入一杯沸牛奶，然后切丁。

[stɜː(r)][ʌn'tɪl] ['skɔːldɪŋ] [hɒt] [ðen] [teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ðiː]['faɪə(r)][ænd; ənd] [wen] ['slaɪtlɪ] [kuːld] [stɜː(r)]

Stir	**until**	**scalding**	**hot**	**then**	**take**	**from**	**the**	**fire**	**and**	**when**	**slightly**	**cooled**	**stir**
搅拌	直到	烫	热的	然后	拿	从	这	火	和	什么时候	轻微地	冷却	搅拌

['biːt(ə)n] [jəʊk] [ɒv; əv][θriː] [egz] ,

beaten	**yolks**	**of**	**3**	**eggs**	**,**
被打败	蛋黄	的	3	鸡蛋	,

搅拌至滚烫，然后离火，稍稍冷却后，加入3个鸡蛋的打散蛋黄搅拌。

['greɪtɪŋ] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['nʌtmeg] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [keɪ'en] ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .

grating	**of**	**a**	**nutmeg**	**,**	**a**	**little**	**cayenne**	**pepper**	**and**	**salt**	**to**	**taste**	**.**
格栅	的	一个	肉豆蔻	,	一个	小的	辣椒	胡椒	和	盐	到	品尝	.

磨碎一个肉豆蔻，少许辣椒粉和盐调味。

[rɪ'tɜːn] [ðə; ðiː]['mɪkstʃə(r)][tuː; tə][ðə; ðiː]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː] [lɒŋ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [wel] [set][ðə; ðiː]

Return	**the**	**mixture**	**to**	**the**	**fire**	**and**	**stir**	**it**	**long**	**enough**	**to**	**well**	**set**	**the**
返回	这	混合物	到	这	火	和	搅拌	它	长的	足够的	到	出色地	放	这

[egz] .

eggs	**.**
鸡蛋	.

将混合物重新放回火上，搅拌足够长的时间，直到鸡蛋完全凝固。

['bʌtə(r)][ə; eɪ][flæt] [dɪʃ] [ɪn] [wɪtʃ] [spred] [ðə; ðiː]['lɒbstə(r)][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] ,

Butter	**a**	**flat**	**dish**	**in**	**which**	**spread**	**the**	**lobster**	**an**	**inch**	**thick**	**,**
黄油	一个	平坦的	盘子	在	哪个	传播	这	龙虾	一个	英寸	厚的	,

在一个平盘里抹上黄油，然后把龙虾肉铺在上面，厚度约为一英寸。

[wen] [kəʊld] [fɔːm] ['ɪntuː][ðə; ðiː] [ʃeɪp] [ɒv; əv] [tʃɪps] , [æt; ət] [iːtʃ] [end][rəʊl][ɪn] [bred] [krʌmz] [ə'genˌ] ,

when	**cold**	**form**	**into**	**the**	**shape**	**of**	**chips**	**,**	**at**	**each**	**end**	**roll**	**in**	**bread**	**crumbs**	**again**	**,**
什么时候	寒冷的	形式	进入	这	形状	的	芯片	,	在	每个	结尾	卷	在	面包	面包屑	再次	,

冷却后做成薯片状，两端再裹上面包屑。

[fraɪ][ɪn][hɒt][lɑːd] , [stɪk] [ə; eɪ][kləʊv][ɪn] [iːtʃ] [tʃɪp] ['ɑːftə(r)] [ɪts] [kəʊld] .

fry	**in**	**hot**	**lard**	**,**	**stick**	**a**	**clove**	**in**	**each**	**chip**	**after**	**it's**	**cold**	**.**
炒	在	热的	猪油	,	戳	一个	丁香	在	每个	芯片	后	它是	寒冷的	.

用热猪油煎炸，冷却后在每片薯片上插一瓣丁香。

[tʃiːz] ['fɒndə] .

Cheese	**Fonda**	**.**
奶酪	方达	.

芝士方达。

[səʊk][wʌn][kʌp][ɒv; əv][faɪn][draɪ] [bred] [krʌmz] ['ɪntuː][kʌp][ɒv; əv] [rɪtʃ] [freʃ] [mɪlk][ɔː(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪl]

Soak	**1**	**cup**	**of**	**fine**	**dry**	**bread**	**crumbs**	**into**	**cup**	**of**	**rich**	**fresh**	**milk**	**or**	**it**	**will**
浸泡	1	杯子	的	美好的	干燥	面包	面包屑	进入	杯子	的	富有的	新鲜的	牛奶	或者	它	将要

['kɜːd(ə)l] .

curdle	**.**
凝固	.

将 1 杯细干面包屑浸泡在 1 杯浓稠的鲜牛奶中，否则会凝结。

[biːt] ['ɪntuː] [ðɪs] [θriː] [egz] [wɪpt] ['veri] [laɪt] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,

Beat	**into**	**this**	**3**	**eggs**	**whipped**	**very**	**light**	**,**	**1**	**tablespoon**	**of**	**melted**	**butter**	**,**
打	进入	这	3	鸡蛋	鞭打	非常	光	,	1	汤匙	的	融化	黄油	,

将3个打发至非常轻盈的鸡蛋、1汤匙融化的黄油搅打入其中，

['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , ['lɑːstli] ½ ['el biː][ɒv; əv] [tʃiːz] .

pepper	**and**	**salt**	**,**	**lastly**	**½**	**lb**	**of**	**cheese**	**.**
胡椒	和	盐	,	最后	½	磅	的	奶酪	.

最后加入胡椒粉和盐，以及½磅奶酪。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['bʌtəd] [dɪʃ] ,
Put in a buttered dish ,
放 在 一个 涂黄油的 盘子 ,

放入抹了黄油的盘子里，

[struː] [sʌm; səm] [bred] [krʌmz] ['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .
strew some bread crumbs over the top and bake in a quick oven .
胖 一些 面包 面包屑 超过 这 顶部 和 烤 在 一个 快的 烤箱 .

在表面撒上一些面包屑，放入烤箱快速烘烤。

[sɜːv] [ɪ'miːdiətli] [ɪn][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [fɔː(r); fə(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [suːn] [fɔːl] .
Serve immediately in the baking dish for it will soon fall .
服务 立即地 在 这 烘烤 盘子 为了 它 将要 很快 落下 .

趁热用烤盘盛装，因为它很快就会塌陷。

[bɔɪld] [mʌʃ] ([kɔːn] [miːl]) .
Boiled Mush (Corn Meal) .
煮沸 蘑菇 (玉米 一顿饭) .

煮熟的玉米糊（玉米粉）。

[ðə; ði]['wɔːtə(r)][mʌst; məst][biː; bi] [freʃ] [ænd; ənd] ['bɔɪlɪŋ] [ðen] ['sprɪŋk(ə)l][ɪn]['grædʒuəli] [wɪð] [wʌn][hænd]
The water must be fresh and boiling then sprinkle in gradually with one hand
这 水 必须 是 新鲜的 和 沸腾 然后 撒 在 逐步地 和 一 手
[ænd; ənd][stɜː(r)] [wɪð] [ðə; ði]['ʌðə(r)][hænd]['juːzɪŋ] ['wʊdn] ['pæd(ə)l][fɔː(r); fə(r)] ['stɜːrɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][skænt]
and stir with the other hand using wooden paddle for stirring add scant
和 搅拌 和 这 其他 手 使用 木制的 桨 为了 搅拌 添加 稀少
['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
teaspoonful of salt ,
一茶匙 的 盐 ,

水必须是新鲜的沸水，然后用一只手慢慢地撒入，另一只手用木桨搅拌，最后加入一小勺盐。

['kʌvə(r)][ænd; ənd][let] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][hɑːf] [deɪ] .
cover and let cook for a half day .
覆盖 和 让 厨师 为了 一个 一半 天 .

盖上盖子，炖半天。

[ðə; ði] ['ævərɪdʒ] [ruːl] [wʊd] [biː; bi][fɔː(r)] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][tuː; tə][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [miːl] .
The average rule would be four quarts of water to 1 quart of meal .
这 平均的 规则 会 是 四 夸脱 的 水 到 1 夸脱 的 一顿饭 .

一般而言，水与面粉的比例是 4 夸脱比 1 夸脱。

[fraɪd] [mʌʃ] .
Fried Mush .
油煎 蘑菇 .

炸粥。

[meɪk] [æz; əz] [ə'bʌv] [ænd; ənd][pɔː(r)]['ɪntuː][pænz] [wɪð] [streɪt] [saɪd][æz; əz] [bred] [pænz] .
Make as above and pour into pans with straight side as bread pans .
制作 作为 多于 和 倒 进入 平底锅 和 直的 边 作为 面包 平底锅 .

按照上述步骤制作，然后倒入直边烤盘（例如面包烤盘）中。

[wen] [kəʊld][kʌt]['ɪntuː][hɑːf] [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] ,
When cold cut into half inch slices ,
什么时候 寒冷的 切 进入 一半 英寸 切片 ,

冷切成半英寸厚的片状后，

[rəʊl][ɪn] [wiːt] ['flaʊə(r)][ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɒt][fæt][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)] [ɪntʃ] [diːp] .
roll in wheat flour and fry in hot fat a quarter inch deep .
卷 在 小麦 面粉 和 炒 在 热的 胖的 一个 四分之一 英寸 深的 .

裹上小麦粉，放入热油中炸至四分之一英寸深。

[fraɪ][tuː; tə][ə; eɪ][naɪs] [braʊn] .

Fry	**to**	**a**	**nice**	**brown**	**.**
炒	到	一个	好的	棕色的	.

煎至金黄色。

[stʌft] [griːn] ['pepəz] .

Stuffed	**Green**	**Peppers**	**.**
填充	绿色的	辣椒	.

酿青椒。

[prɪ'peə(r)][ðə; ði]['ɔːd(ə)n(ə)ri] [bred] ['stʌfɪŋ] [æz; əz] [ɪf] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][rəʊst] ['tɜːki] (['əʊnli][ɪn] [pleɪs]

Prepare	**the**	**ordinary**	**bread**	**stuffing**	**as**	**if**	**for**	**a**	**roast**	**turkey**	**(**	**only**	**in**	**place**
准备	这	普通的	面包	馅	作为	如果	为了	一个	烤	火鸡	(	仅有的	在	地方

[pv; əv][ðə; ði][seɪdʒ][pʊt][ðə; ði]['mɪd(ə)l][pv; əv][ðə; ði] ['pepəz] .)

of	**the**	**sage**	**put**	**the**	**middle**	**of**	**the**	**peppers**	**.**	**)**
的	这	圣人	放	这	中间	的	这	辣椒	.	)

按照烤火鸡的馅料做法准备普通面包馅料（只是用甜椒的中间部分代替鼠尾草）。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [rɔː] [tə'mɑːtəʊ][pʊt][ðə; ði] [həʊl] [ɪn][ðə; ði][skɪn][pv; əv][ðə; ði]['pepə(r)] .

Add	**a**	**little**	**raw**	**tomato**	**put**	**the**	**whole**	**in**	**the**	**skin**	**of**	**the**	**pepper**	**.**
添加	一个	小的	生的	番茄	放	这	所有的	在	这	皮肤	的	这	胡椒	.

将少许生番茄放入辣椒皮中。

[juː; jʊ] [meɪ] [ˌeɪ diː 'diː] [tʃɒpt] ['tʃɪkɪn] [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː] .

You	**may**	**add**	**chopped**	**chicken**	**if**	**you**	**have**	**it**	**.**
你	可能	添加	切碎	鸡	如果	你	有	它	.

如果有鸡肉丁，可以加一些。

[kriːmd] ['swiːtbredz] .

Creamed	**Sweetbreads**	**.**
奶油	甜面包	.

奶油甜面包。

[fɜːst] [səʊk][ðem; ðəm][ɪn][kəʊld]['sɔːltɪd]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)] ,

First	**soak**	**them**	**in**	**cold**	**salted**	**water**	**for**	**one**	**hour**	**,**
第一的	浸泡	他们	在	寒冷的	咸的	水	为了	一	小时	,

先将它们浸泡在冷盐水中一个小时，

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ]['ket(ə)l][pv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][bɔɪl][fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] ,

then	**put**	**them**	**into**	**a**	**kettle**	**of**	**hot**	**water**	**and**	**boil**	**for**	**20**	**minutes**	**,**
然后	放	他们	进入	一个	壶	的	热的	水	和	熬	为了	-	分钟	,

然后将它们放入一壶热水中煮20分钟。

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm][aʊt][ænd; ənd] [plʌndʒ] [ðem; ðəm][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [wen] [kuːl] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]

then	**take**	**them**	**out**	**and**	**plunge**	**them**	**in**	**cold**	**water**	**,**	**when**	**cool**	**enough**	**to**
然后	拿	他们	出去	和	暴跌	他们	在	寒冷的	水	,	什么时候凉爽的		足够的	到

['hænd(ə)l] ,

handle	**,**
处理	,

然后将它们取出，浸入冷水中，待冷却到可以触摸的程度后，再进行处理。

[rɪ'muːv] [ɔːl][skɪn][ænd; ənd][faɪn] ['membreɪns] , [kʌt] [ʌp] [wɪð] ['sɪzəz] ,

remove	**all**	**skin**	**and**	**fine**	**membranes**	**,**	**cut**	**up**	**with**	**scissors**	**,**
消除	全部	皮肤	和	美好的	膜	,	切	向上	和	剪刀	,

去除所有皮肤和薄膜，用剪刀剪碎，

[hiːt] [ə'gen] [ænd; ənd]['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ə; eɪ]

heat	**again**	**and**	**season**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**and**	**pour**	**over**	**them**	**a**
热	再次	和	季节	和	盐	和	胡椒	和	倒	超过	他们	一个

[sɔːs] [meɪd] [pv; əv] [kriːm] ['θɪkənd] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ,

sauce	**made**	**of**	**cream**	**thickened**	**a**	**little**	**,**
酱	制成	的	奶油	增稠	一个	小的	,

再次加热，用盐和胡椒调味，然后淋上用奶油稍微浓稠的酱汁。

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .

1	tablespoon	of	melted	butter	.
1	汤匙	的	融化	黄油	.

1汤匙融化的黄油。

[sɜːv] [ɒn] [təʊst] [ɔː(r)] [pʊt] [ɪn] ['pæti] [krʌst] .

Serve	on	toast	or	put	in	pattie	crust	.
服务	在	吐司	或者	放	在	帕蒂	地壳	.

可以抹在吐司上，也可以放在饼皮里。

[bə'nɑːnə] ['frɪtəz] .

Banana	Fritters	.
香蕉	油炸饼	.

香蕉油炸饼。

[meɪk] [ə; eɪ] ['bætə(r)] [ɒv; əv] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , 1½ ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] ,

Make	a	batter	of	1	cup	of	flour	,	1½	teaspoons	of	baking	powder	,	a	little	salt	,
制作	一个	连击	的	1	杯子	的	面粉	,	1½	茶匙	的	烘烤	粉末	,	一个	小的	盐	,

将1杯面粉、1½茶匙泡打粉和少许盐混合成面糊。

[wʌn] ['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] [biːt] ['veri] [laɪt] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [ɔː(r)] [fɔːr] [tʃɒpt] [bə'nɑːnəz] .

1	beaten	egg	and	1	cup	of	milk	beat	very	light	and	add	3	or	4	chopped	bananas	.
1	被打败	蛋	和	1	杯子	的	牛奶	打	非常	光	和	添加	3	或者	4	切碎	香蕉	.

将 1 个打散的鸡蛋和 1 杯牛奶轻轻搅拌，然后加入 3 或 4 根切碎的香蕉。

[fraɪ] [ɪn] [diːp] [fæt] [tuː; tə] [ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] .

Fry	in	deep	fat	to	a	light	brown	.
炒	在	深的	胖的	到	一个	光	棕色的	.

用大量油脂煎至浅棕色。

[kɔːn] ['frɪtəz] .

Corn	Fritters	.
玉米	油炸饼	.

玉米油炸饼。

[meɪk] [ðə; ði] ['bætə(r)] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [ə'bʌv] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [kænd] [kɔːn] [ɔː(r)] [freʃ] [kɔːn] .

Make	the	batter	the	same	as	above	,	add	1	cup	of	canned	corn	or	fresh	corn	.
制作	这	连击	这	相同的	作为	多于	,	添加	1	杯子	的	罐装	玉米	或者	新鲜的	玉米	.

按照上述方法制作面糊，加入 1 杯罐装玉米或新鲜玉米。

[fraɪ] [ɪn] [diːp] [fæt] [tuː; tə] [ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] .

Fry	in	deep	fat	to	a	light	brown	.
炒	在	深的	胖的	到	一个	光	棕色的	.

用大量油脂煎至浅棕色。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	20	]
[	页	-	]

[第20页]

['æp(ə)l] ['frɪtəz] .

Apple	Fritters	.
苹果	油炸饼	.

苹果油条。

[meɪk] ['bætə(r)][ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['ʌðə(r)] ['frɪtəz] ['ædɪŋ] [wʌn] [lɑːdʒ] [kʌp][ɒv; əv]

Make	**batter**	**the**	**same**	**as**	**for**	**the**	**other**	**fritters**	**adding**	**1**	**large**	**cup**	**of**
制作	连击	这	相同的	作为	为了	这	其他	油炸饼	添加	1	大的	杯子	的

[tʃɒpt] ['æplz] .

chopped	**apples**	**.**
切碎	苹果	.

按照制作其他油炸饼的相同方法制作面糊，加入 1 大杯切碎的苹果。

[fraɪ][ɪn] [diːp] [fæt][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] .

Fry	**in**	**deep**	**fat**	**a**	**light**	**brown**	**.**
炒	在	深的	胖的	一个	光	棕色的	.

用油炸至金黄色。

[tim'baːliz] .

Timbales	**.**
定音鼓	.

定音鼓。

[biːt] [ˌtuː'tuː] [egz] ['slaɪtli] [wɪð] [wʌn]['kwɔːtə(r)] ['tiːspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt] .

Beat	**2**	**eggs**	**slightly**	**with**	**one**	**quarter**	**teaspoon**	**of**	**salt**	**.**
打	2	鸡蛋	轻微地	和	一	四分之一	茶匙	的	盐	.

将2个鸡蛋和1/4茶匙盐稍微打散。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ɒv; əv][mɪlk][ænd; ənd][wʌn][kʌp][ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Add	**1**	**cup**	**of**	**milk**	**and**	**1**	**cup**	**of**	**flour**	**and**	**beat**	**until**	**smooth**	**.**
添加	1	杯子	的	牛奶	和	1	杯子	的	面粉	和	打	直到	光滑的	.

加入1杯牛奶和1杯面粉，搅拌至顺滑。

[hiːt] [jɔː(r); jə(r)]['aɪən][bɪ'fɔː(r)] ['dɪpɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ðə; ði]['bætə(r)] .

Heat	**your**	**iron**	**before**	**dipping**	**it**	**into**	**the**	**batter**	**.**
热	你的	铁	前	浸渍	它	进入	这	连击	.

先把熨斗加热，再浸入面糊中。

[dɪp] ['kwɪkli] ['ɪntuː][ðə; ði]['bætə(r)] [ðen] ['ɪntuː][hɒt][lɑːd][ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] - ['sekəndz; sɪ'kɒndz] .

Dip	**quickly**	**into**	**the**	**batter**	**then**	**into**	**hot**	**lard**	**and**	**cook**	**for**	**20**	**seconds**	**.**
蘸	迅速地	进入	这	连击	然后	进入	热的	猪油	和	厨师	为了	-	秒	.

快速蘸上糊，然后放入热猪油中炸20秒。

[slɪp][tæm'bɑːl][frɒm; frəm][hɒt]['aɪən] [wɪð] [ə; eɪ] [kliːn] [klɒθ] .

Slip	**timbale**	**from**	**hot**	**iron**	**with**	**a**	**clean**	**cloth**	**.**
滑	定音鼓	从	热的	铁	和	一个	干净的	布	.

用干净的布将定音鼓从热熨斗上取下。

['frɪzld] [biːf] .

Frizzled	**Beef**	**.**
蓬松的	牛肉	.

香煎牛肉。

[juːz][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ]['el biː][ɒv; əv][draɪd] [biːf] ['ʃredɪd] ['veri] [faɪn] .

Use	**a**	**quarter**	**of**	**a**	**lb**	**of**	**dried**	**beef**	**shredded**	**very**	**fine**	**.**
使用	一个	四分之一	的	一个	磅	的	干燥	牛肉	碎	非常	美好的	.

使用四分之一磅切碎的干牛肉。

['ɪntuː][ə; eɪ][pæn][pʊt][wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [let][ˌaɪ 'tiː][melt] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] 1½

Into	**a**	**pan**	**put**	**1**	**tablespoon**	**of**	**butter**	**,**	**let**	**it**	**melt**	**,**	**then**	**add**	**1½**
进入	一个	平底锅	放	1	汤匙	的	黄油	,	让	它	熔化	,	然后	添加	1½

['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

tablespoons	**of**	**flour**	**.**
汤匙	的	面粉	.

在平底锅中放入 1 汤匙黄油，待其融化后，加入 1½ 汤匙面粉。

[rʌb] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] , [pɔː(r)][ɪn][wʌn][kʌp][ɒv; əv][mɪlk][ɔː(r)] [kriːm] ,

Rub	**it**	**to**	**a**	**smooth**	**paste**	**,**	**pour**	**in**	**1**	**cup**	**of**	**milk**	**or**	**cream**	**,**
擦	它	到	一个	光滑的	粘贴	,	倒	在	1	杯子	的	牛奶	或者	奶油	,

将其揉成光滑的糊状，倒入1杯牛奶或奶油，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv][pə'priːkə; 'pæprɪkə] , [ðen] [ðə; ði] [biːf] ,

add	**a**	**dash**	**of**	**paprika**	**,**	**then**	**the**	**beef**	**,**
添加	一个	短跑	的	辣椒	,	然后	这	牛肉	,

加入少许辣椒粉，然后加入牛肉。

[ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][bɔɪl] [ʌp] [ðen] [sɜːv] [ɒn] [raʊndz] [ɒv; əv] [təʊst] .

allow	**it**	**to**	**boil**	**up**	**then**	**serve**	**on**	**rounds**	**of**	**toast**	**.**
允许	它	到	熬	向上	然后	服务	在	回合	的	吐司	.

煮沸后，浇在烤面包片上即可食用。

[viːl] ['kʌtlits] .

Veal	**Cutlets**	**.**
小牛肉	肉饼	.

小牛肉排。

[kʌt] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [viːl] [ɪn] ['piːsɪz] [fɔː(r); fə(r)] ['sɜːvɪŋ] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .

Cut	**slices**	**of**	**veal**	**in**	**pieces**	**for**	**serving**	**,**	**sprinkle**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
切	切片	的	小牛肉	在	件	为了	服务	,	撒	和	盐	和	胡椒	.

将小牛肉切成片，撒上盐和胡椒粉即可食用。

[dɪp] [ɪn]['flaʊə(r)] ,

Dip	**in**	**flour**	**,**
蘸	在	面粉	,

蘸上面粉，

[eg] [ænd; ənd]['lɑːstli] [bred] [ɔː(r)]['krækə(r)] [krʌmz] [ænd; ənd][fraɪ] ['sləʊli] [ɪn][hɒt][fæt][ʌn'tɪl][ə; eɪ] [lait]

egg	**and**	**lastly**	**bread**	**or**	**cracker**	**crumbs**	**and**	**fry**	**slowly**	**in**	**hot**	**fat**	**until**	**a**	**light**
蛋	和	最后	面包	或者	饼干	面包屑	和	炒	缓慢地	在	热的	胖的	直到	一个	光

[braʊn] .

brown	**.**
棕色的	.

先加入鸡蛋，最后加入面包屑或饼干屑，用热油慢炸至呈浅棕色。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði][pæn] ,

Remove	**from**	**the**	**pan**	**,**
消除	从	这	平底锅	,

从锅中取出，

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd]['wɔːtə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði]['kwɒntəti]

add	**1**	**tablespoon**	**of**	**flour**	**and**	**water**	**enough**	**to**	**make**	**the**	**quantity**
添加	1	汤匙	的	面粉	和	水	足够的	到	制作	这	数量

[ɒv; əv]['greɪvi] [dɪ'zaɪəd] .

of	**gravy**	**desired**	**.**
的	肉汁	想要的	.

加入1汤匙面粉和适量的水，制成所需量的肉汁。

[ə'reɪndʒ] ['kʌtlits] [ɒn][ə; eɪ][hɒt]['plætə(r)][ænd; ənd][pɔː(r)]['greɪvi][ə'raʊnd][ðə; ði] ['kʌtlits] .

Arrange	**cutlets**	**on**	**a**	**hot**	**platter**	**and**	**pour**	**gravy**	**around**	**the**	**cutlets**	**.**
安排	肉饼	在	一个	热的	拼盘	和	倒	肉汁	大约	这	肉饼	.

将肉饼摆放在热盘上，并在肉饼周围淋上肉汁。

[ə; eɪ][tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪf] [prɪ'fɜːd] .

A	**tomato**	**sauce**	**may**	**be**	**used**	**if**	**preferred**	**.**
一个	番茄	酱	可能	是	用过的	如果	首选	.

如果喜欢，也可以使用番茄酱。

[kɔːn] ['frɪtəz] .
Corn Fritters .
玉米 油炸饼 .

玉米油炸饼。

[meɪk] [ə; eɪ]['bætə(r)][ɒv; əv][wʌn][kʌp][ɒv; əv]['flaʊə(r)] , ½ ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ,
Make a batter of 1 cup of flour , ½ teaspoon of baking powder ,
制作 一个 连击 的 1 杯子 的 面粉 , ½ 茶匙 的 烘烤 粉末 ,

将1杯面粉、1/2茶匙泡打粉混合成面糊。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] , [wʌn]['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd][wʌn][kʌp] [mɪlk] ,
a little salt , 1 beaten egg and 1 cup milk ,
一个 小的 盐 , 1 被打败 蛋 和 1 杯子 牛奶 ,

少许盐，1个打散的鸡蛋和1杯牛奶，

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [kɔːn] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɒt] [lɑːd] .
add 1 cup of corn and fry in hot lard .
添加 1 杯子 的 玉米 和 炒 在 热的 猪油 .

加入1杯玉米粒，用热猪油煎炸。

[kɔːn] [biːf] [hæʃ] .
Corn Beef Hash .
玉米 牛肉 哈希 .

咸牛肉杂烩。

[teɪk] ['iːkwəl] [pɑːts] [ɒv; əv] [kɔːn] [biːf] [ɔː(r)]['eni] [kaɪnd][ɒv; əv] [miːt] [ænd; ənd][kəʊld][pə'teɪtəʊz] .
Take equal parts of corn beef or any kind of meat and cold potatoes .
拿 平等的 部分 的 玉米 牛肉 或者 任何 种类 的 肉 和 寒冷的 土豆 .

取等量的咸牛肉或任何种类的肉和冷土豆。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ]['spaɪdə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]
Mix well and put in a spider with a tablespoon of melted butter and
混合 出色地 和 放 在 一个 蜘蛛 和 一个 汤匙 的 融化 黄油 和
[ɪ'nʌf] ['wɔːtə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [mɔɪst] .
enough water to make it moist .
足够的 水 到 制作 它 潮湿 .

充分搅拌后放入漏勺中，加入一汤匙融化的黄油和适量的水，使其湿润。

['siːz(ə)n] [tuː; tə] [teɪst] [ænd; ənd] [kʊk] ['veri] ['sləʊli] .
Season to taste and cook very slowly .
季节 到 品尝 和 厨师 非常 缓慢地 .

根据口味调味，慢火烹煮。

[ðɪs] [meɪks] [ə; eɪ] [gʊd] [dɪʃ] [fɔː(r); fə(r)] ['brekfəst] [æz; əz] [wel] [æz; əz] ['lʌntʃən] .
This makes a good dish for breakfast as well as luncheon .
这 制作 一个 好的 盘子 为了 早餐 作为 出色地 作为 午餐 .

这道菜既适合做早餐，也适合做午餐。

[miːt] [paɪ] .
Meat Pie .
肉 馅饼 .

肉饼。

[teɪk] [ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ˌtuː'tuː] ['tiːˌspuːnzˌfʊl] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ]
Take 2 cups of flour , a pinch of salt , 2 teaspoonsful of baking
拿 2 杯子 的 面粉 , 一个 捏 的 盐 , 2 茶匙 的 烘烤
['paʊdə(r)] ,
powder ,
粉末 ,

取2杯面粉，一小撮盐，2茶匙泡打粉，

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [ˈʃɔːtnɪŋ] , [wʌn] [eg] , [wel] [ˈbiːt(ə)n] , [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] ,

2	**tablespoons**	**of**	**shortening**	**,**	**1**	**egg**	**,**	**well**	**beaten**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**milk**	**,**
2	汤匙	的	缩短	,	1	蛋	,	出色地	被打败	,	1	杯子	的	牛奶	,

2汤匙起酥油，1个打散的鸡蛋，1杯牛奶，

[stɜː(r)] [ʌnˈtɪl] [ə; eɪ] [smuːð] [ˈbætə(r)] [ænd; ənd] [leɪ] [ˈəʊvə(r)] [ˈtʃɪkɪn] [ɔː(r)] [ˈeni] [kaɪnd] [ɒv; əv] [miːt] ,

stir	**until**	**a**	**smooth**	**batter**	**and**	**lay**	**over**	**chicken**	**or**	**any**	**kind**	**of**	**meat**	**,**
搅拌	直到	一个	光滑的	连击	和	躺	超过	鸡	或者	任何	种类	的	肉	,

搅拌至面糊顺滑，然后涂抹在鸡肉或任何种类的肉类上。

[wel] [ˈsiːz(ə)nd] [wɪð] [ˈpepə(r)] ,

well	**seasoned**	**with**	**pepper**	**,**
出色地	经验丰富的	和	胡椒	,

用胡椒粉充分调味，

[sɔːlt] [ænd; ənd] [ˈbʌtə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [kʌp] [ɔː(r)] [mɔː(r)] [ɒv; əv] [hɒt] [ˈwɔːtə(r)] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] [miːt]

salt	**and**	**butter**	**and**	**a**	**cup**	**or**	**more**	**of**	**hot**	**water**	**to**	**make**	**the**	**meat**
盐	和	黄油	和	一个	杯子	或者	更多的	的	热的	水	到	制作	这	肉

[mɔɪst] .

moist	**.**
潮湿	.

用盐、黄油和一杯或更多的热水将肉弄湿。

[miːt] [bɔːlz] .

Meat	**Balls**	**.**
肉	球	.

肉丸。

[wʌn] [paɪnt] [kəʊld] [rəʊst] [biːf] [ɔː(r)] [ˈeni] [ˈʌðə(r)] [miːt] , ½ [paɪnt] [ɒv; əv] [steɪl] [bred] [krʌmz] ,

1	**pint**	**cold**	**roast**	**beef**	**or**	**any**	**other**	**meat**	**,**	**½**	**pint**	**of**	**stale**	**bread**	**crumbs**	**,**
1	品脱	寒冷的	烤	牛肉	或者	任何	其他	肉	,	½	品脱	的	陈旧	面包	面包屑	,

1 品脱冷烤牛肉或其他任何肉类，1/2 品脱陈面包屑，

½ [ˈtiːspuːn] [ɒv; əv] [ˈgreɪtɪd] [raɪnd] [ɒv; əv] [ˈlemən] , [wʌn] [ˈtiːspuːn] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [ˌtuːˈtuː] [egz] [ˈslaɪtli]

½	**teaspoon**	**of**	**grated**	**rind**	**of**	**lemon**	**,**	**1**	**teaspoon**	**of**	**salt**	**,**	**2**	**eggs**	**slightly**
½	茶匙	的	磨碎的	果皮	的	柠檬	,	1	茶匙	的	盐	,	2	鸡蛋	轻微地

[ˈbiːt(ə)n] ,

beaten	**,**
被打败	,

½茶匙柠檬皮屑，1茶匙盐，2个略微打散的鸡蛋，

½ [kʌp] [ɒv; əv] [ˈflaʊə(r)] , [drɒp] [miːt] [bɔːlz] [ˈɪntuː] [ðɪs] [ˈbætə(r)] [ænd; ənd] [ðen] [ˈɪntuː] [ˈsməʊkɪŋ] [fæt] .

½	**cup**	**of**	**flour**	**,**	**drop**	**meat**	**balls**	**into**	**this**	**batter**	**and**	**then**	**into**	**smoking**	**fat**	**.**
½	杯子	的	面粉	,	降低	肉	球	进入	这	连击	和	然后	进入	吸烟	胖的	.

将 1/2 杯面粉放入肉丸面糊中，然后放入冒着烟的油脂中炸制。

[ˈɒmlət] .

Omelet	**.**
煎蛋卷	.

煎蛋卷。

[biːt] [ðə; ði] [waɪt] [ænd; ənd] [jəʊk] [ɒv; əv] [θriː] [tuː; tə] [faɪv] [egz] [ˈseprətli] .

Beat	**the**	**white**	**and**	**yolks**	**of**	**three**	**to**	**five**	**eggs**	**separately**	**.**
打	这	白色的	和	蛋黄	的	三	到	五	鸡蛋	分别地	.

将三到五个鸡蛋的蛋白和蛋黄分别打散。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ə; eɪ] [ˈteɪblspuːn] [ɒv; əv] [mɪlk] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [jəʊk] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt]

Then	**add**	**a**	**tablespoon**	**of**	**milk**	**for**	**each**	**yolk**	**,**	**add**	**pinch**	**of**	**salt**
然后	添加	一个	汤匙	的	牛奶	为了	每个	蛋黄	,	添加	捏	的	盐

[ænd; ənd] [ˈpepə(r)] .

and	**pepper**	**.**
和	胡椒	.

然后每加一个蛋黄就加一汤匙牛奶，再加一小撮盐和胡椒粉。

[hæv; həv][ðə; ði]['fraɪɪŋ][pæn][kwaɪt][hɒt][ænd; ənd][let][ə; eɪ][smɔːl] [piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][melt][ɪn][ˌaɪ 'tiː]

Have	the	frying	pan	quite	hot	and	let	a	small	piece	of	butter	melt	in	it
有	这	煎炸	平底锅	相当	热的	和	让	一个	小的	片	的	黄油	熔化	在	它

[ðen] [θrəʊ] [ðə; ði] [jəʊk] ,

then	throw	the	yolks	,
然后	扔	这	蛋黄	,

把煎锅烧热，放入一小块黄油融化，然后倒入蛋黄。

[mɪlk] ,

milk	,
牛奶	,

牛奶，

['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [mɪkst] ['ɪntuː][ðə; ði] ['waɪts] [ænd; ənd][pʊt][ɔːl]['ɪntuː][ðə; ði]

pepper	and	salt	which	have	been	mixed	into	the	whites	and	put	all	into	the
胡椒	和	盐	哪个	有	到过	混合	进入	这	白人	和	放	全部	进入	这

['fraɪɪŋ] [pæn] ,

frying	pan	,
煎炸	平底锅	,

将胡椒粉和盐拌入蛋白中，然后全部放入煎锅中。

[wen] [set] [tɜːn] ['əʊvə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ][fəʊld] .

when	set	turn	over	into	a	fold	.
什么时候	放	转动	超过	进入	一个	折叠	.

折叠后翻过来。

[ðɪs] [ɪz] [dɪ'lɪʃəs] [ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['iːt(ə)n][hɒt][æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [fɔːl] .

This	is	delicious	and	should	be	eaten	hot	as	it	may	fall	.
这	是	可口的	和	应该	是	吃	热的	作为	它	可能	落下	.

这道菜味道鲜美，应该趁热吃，因为它可能会掉下来。

['skræmb(ə)ld] [egz] .

Scrambled	Eggs	.
打乱	鸡蛋	.

炒鸡蛋。

[teɪk] [θriː] [tuː; tə][faɪv] [egz] [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn] [wɪð] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv]

Take	three	to	five	eggs	and	put	them	in	a	frying	pan	with	a	piece	of
拿	三	到	五	鸡蛋	和	放	他们	在	一个	煎炸	平底锅	和	一个	片	的

['bʌtə(r)] [wen] [ðə; ði]['bʌtə(r)][hæz; həz] ['meltɪd] [pʊt][ɪn][jɔː(r); jə(r)] [egz] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['pepə(r)]

butter	when	the	butter	has	melted	put	in	your	eggs	with	a	little	pepper
黄油	什么时候	这	黄油	有	融化	放	在	你的	鸡蛋	和	一个	小的	胡椒

[ænd; ənd][sɔːlt] ,

and	salt	,
和	盐	,

取三到五个鸡蛋，放入煎锅中，加入一小块黄油。黄油融化后，倒入鸡蛋，撒上少许胡椒粉和盐。

[wen] [ðeɪ] [bɪ'gɪn][tuː; tə][set] [teɪk] [ə; eɪ] ['kʊkɪŋ] [fɔːk] , [ə; eɪ][tɪn][wʌn][ɪz]['betə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)]

when	they	begin	to	set	take	a	cooking	fork	,	a	tin	one	is	better	and	stir
什么时候	他们	开始	到	放	拿	一个	烹饪	叉	,	一个	锡	一	是	更好的	和	搅拌

[ðem; ðəm] ,

them	,
他们	,

当它们开始凝固时，用一把烹饪叉（最好是锡制的）搅拌一下。

[duː; də][nɒt][let][ðem; ðəm][get] [tuː] [draɪ] .

do	not	let	them	get	too	dry	.
做	不是	让	他们	得到	也	干燥	.

不要让它们太干。

[sɜːv] [ðem; ðəm] [kwaɪt] [sɒft] .
Serve **them** **quite** **soft** **.**
服务 他们 相当 柔软的 .

煮至软烂后食用。

[egz] [kʊkt] [ɪn] ['dɪfrənt] [weɪz]
EGGS **COOKED** **IN** **DIFFERENT** **WAYS**
鸡蛋 煮熟 在 不同的 方式

不同烹饪方式的鸡蛋

[traɪ] [ðə; ði] ['freʃnəs] [ɒv; əv] [egz] [baɪ] ['pʊtɪŋ] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [pæn] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
Try **the** **freshness** **of** **eggs** **by** **putting** **them** **into** **a** **pan** **of** **cold** **water** **.**
尝试 这 新鲜 的 鸡蛋 经过 推杆 他们 进入 一个 平底锅 的 寒冷的 水 .

将鸡蛋放入一锅冷水中，即可检验鸡蛋的新鲜度。

[ðəʊz] [ðæt] [sɪŋk] [ðə; ði] [suːnɪst] [ɑː(r); ə(r)] [ðə; ði] [fɹ'ɛʃəst] .
Those **that** **sink** **the** **soonest** **are** **the** **freshest** **.**
那些 那 下沉 这 最快 是 这 最新鲜的 .

最先沉入水底的往往是最新鲜的。

['nevə(r)] [ə'tempt] [tuː; tə] [bɔɪl] ['eni] [eg] [wɪ'ðaʊt] ['wɒtʃɪŋ] [ə; eɪ] [klɒk] [ɔː(r)] [eg] ['taɪmə(r)] .
Never **attempt** **to** **boil** **any** **egg** **without** **watching** **a** **clock** **or** **egg** **timer** **.**
绝不 试图 到 熬 任何 蛋 没有 观看 一个 钟 或者 蛋 定时器 .

煮鸡蛋时千万不要不看钟表或计时器。

[let] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [bɔɪl] [bɪ'fɔː(r)] [ðə; ði] [egz] [ɑː(r); ə(r)] [pʊt] [ɪn] .
Let **the** **water** **boil** **before** **the** **eggs** **are** **put** **in** **.**
让 这 水 熬 前 这 鸡蛋 是 放 在 .

先把水烧开，再放入鸡蛋。

[ɪn] [θriː] ['mɪnɪts] [æn; ən] [eg] [wɪl] [bɔɪl] [sɒft] , [ɪn] [fɔː(r)] [ðə; ði] [waɪt] [pɑːt] [ɪz] [kəm'pliːtli] [kʊkt] ,
In **three** **minutes** **an** **egg** **will** **boil** **soft** **,** **in** **four** **the** **white** **part** **is** **completely** **cooked** **,**
在 三 分钟 一个 蛋 将要 熬 柔软的 , 在 四 这 白色的 部分 是 完全地 煮熟 ,

三分钟内鸡蛋会煮成溏心蛋，四分钟内蛋白就会完全煮熟。

[ɪn] - [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [hɑːd] [ɪ'nʌf] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['sæləd] .
in **10** **it** **is** **hard** **enough** **for** **a** **salad** **.**
在 - 它 是 难的 足够的 为了 一个 沙拉 .

10 克就足以做成沙拉了。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **21** **]**
[页 -]

[第21页]

[pəʊtʃt] [eg] .
Poached **Egg** **.**
偷猎 蛋 .

水煮蛋。

[drɒp] [naɪs] [freʃ] [eg] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,
Drop **nice** **fresh** **egg** **in** **boiling** **water** **with** **a** **pinch** **of** **salt** **,**
降低 好的 新鲜的 蛋 在 沸腾 水 和 一个 捏 的 盐 ,

将新鲜漂亮的鸡蛋放入沸水中，加入一小撮盐。

[wen] [ðə; ði] [waɪt] [hæz; həz] ['naɪsli] [set] [rɪ'muːv] ['keəfəli] [ɒn] [slaɪs] [ɒv; əv] [təʊst] [bred] [ænd; ənd]
when **the** **white** **has** **nicely** **set** **remove** **carefully** **on** **slice** **of** **toast** **bread** **and**
什么时候 这 白色的 有 很好 放 消除 小心 在 片 的 吐司 面包 和
[sɜːv] [hɒt] .
serve **hot** **.**
服务 热的 .

待蛋白凝固后，小心地取出放在一片烤面包上，趁热食用。

['devəld] [egz] .
Deviled Eggs .
魔鬼 鸡蛋 .

魔鬼蛋。

[bɔɪl] [egz] [hɑːd] , [ʃel] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [hɑːv] ['slɪpɪŋ] [ðə; ði] [jəʊk] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [dɪʃ] ,
Boil eggs hard , shell and cut in halve slipping the yolk into a dish ,
熬 鸡蛋 难的 , 壳 和 切 在 一半 滑倒 这 蛋黄 进入 一个 盘子 ,

将鸡蛋煮熟，剥壳，切成两半，把蛋黄滑入盘中。

[kʌt] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] [ʌn'tɪl] [faɪn] .
cut with a spoon until fine .
切 和 一个 勺子 直到 美好的 .

用勺子切成细丝。

['dresɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['devəld] [egz] .
Dressing for Deviled Eggs .
敷料 为了 魔鬼 鸡蛋 .

魔鬼蛋的装饰。

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , [wʌn] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] ,
1 tablespoon of melted butter , 1 of vinegar ,
1 汤匙 的 融化 黄油 , 1 的 醋 ,

1汤匙融化的黄油，1汤匙醋，

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] [skænt] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['mʌstəd] ,
1 teaspoon of sugar and 1 scant teaspoon of mustard ,
1 茶匙 的 糖 和 1 稀少 茶匙 的 芥末 ,

1茶匙糖和1茶匙芥末，

[ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [jəʊk] .
add salt and pepper and pour over the yolk .
添加 盐 和 胡椒 和 倒 超过 这 蛋黄 .

加入盐和胡椒粉，然后淋在蛋黄上。

[mɪks] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [rɪ'pleɪs] [ɪn] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [ðə; ði] [egz] .
Mix all together and replace in the whites of the eggs .
混合 全部 一起 和 代替 在 这 白人 的 这 鸡蛋 .

将所有材料混合均匀，然后加入蛋清。

[kʌt] [ə; eɪ] [slaɪs] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [end] [səʊ] [ðeɪ] [wɪl] [stænd] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn] [ə; eɪ] [dɪʃ] .
Cut a slice from the end so they will stand and place on a dish .
切 一个 片 从 这 结尾 所以 他们 将要 站立 和 地方 在 一个 盘子 .

从末端切下一小块，使它们能够立起来，然后放在盘子上。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['letɪs] .
Garnish with lettuce .
装饰 和 莴苣 .

用生菜装饰。

[eg] [tim'baːliz] .
Egg Timbales .
蛋 定音鼓 .

鸡蛋提姆巴尔。

[sɪks] [egz] , ½ [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] , [wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt] , [ˌtuː'tuː] ['dæʃɪz] [ɒv; əv] ['pepə(r)] ,
6 eggs , ½ cup of milk , 1 teaspoon salt , 2 dashes of pepper ,
6 鸡蛋 , ½ 杯子 的 牛奶 , 1 茶匙 盐 , 2 破折号 的 胡椒 ,

6个鸡蛋，1/2杯牛奶，1茶匙盐，2撮胡椒粉，

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] , ¼ ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs] .
1 teaspoon of chopped parsley , ¼ teaspoon of onion juice .
1 茶匙 的 切碎 香菜 , ¼ 茶匙 的 洋葱 汁 .

1 茶匙切碎的欧芹，1⁄4 茶匙洋葱汁。

[biːt] [egz] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈsiːzənɪŋ] [ænd; ənd][stɜː(r)][ɔːl][ɪn][ðə; ði][mɪlk] ,

Beat	**eggs**	**add**	**seasoning**	**and**	**stir**	**all**	**in**	**the**	**milk**	**,**
打	鸡蛋	添加	调料	和	搅拌	全部	在	这	牛奶	,

打散鸡蛋，加入调味料，搅拌均匀后倒入牛奶中。

['bʌtə(r)] [məʊld] [ænd; ənd] [fɪl] [ænd; ənd][let][stænd][ɪn][pæn][ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)][ɪn]['ʌv(ə)n] [tɪl] [set] .

butter	**mould**	**and**	**fill**	**and**	**let**	**stand**	**in**	**pan**	**of**	**hot**	**water**	**in**	**oven**	**till**	**set**	**.**
黄油	模具	和	充满	和	让	站立	在	平底锅	的	热的	水	在	烤箱	直到	放	.

将黄油倒入模具中，填入热水中，放入烤箱中浸泡至凝固。

['kʌrid] [egz] .

Curried	**Eggs**	**.**
咖喱	鸡蛋	.

咖喱蛋。

[bɔɪl] [egz] [hɑːd] , [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði] [ʃel] [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] [wɪð] [kriːm] [sɔːs] [æz; əz]

Boil	**eggs**	**hard**	**,**	**remove**	**from**	**the**	**shell**	**and**	**serve**	**hot**	**with**	**cream**	**sauce**	**as**
熬	鸡蛋	难的	,	消除	从	这	壳	和	服务	热的	和	奶油	酱	作为

[fˈɒləʊz] :

follows	**:**
跟随	:

将鸡蛋煮熟，去壳，趁热佐以奶油酱汁食用，做法如下：

— [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] .

—	**1**	**tablespoon**	**of**	**butter**	**,**	**1**	**tablespoon**	**of**	**flour**	**,**	**pinch**	**of**	**salt**	**.**
—	1	汤匙	的	黄油	,	1	汤匙	的	面粉	,	捏	的	盐	.

—1汤匙黄油，1汤匙面粉，少许盐。

[hiːt] [wʌn][kʌp][ɒv; əv][mɪlk][ɔː(r)] [kriːm] ,

Heat	**1**	**cup**	**of**	**milk**	**or**	**cream**	**,**
热	1	杯子	的	牛奶	或者	奶油	,

将1杯牛奶或奶油加热，

[stɜː(r)][ɪn]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [smuːð] [ænd; ənd] [θɪk] ,

stir	**in**	**butter**	**and**	**flour**	**and**	**salt**	**till**	**it**	**is**	**smooth**	**and**	**thick**	**,**
搅拌	在	黄油	和	面粉	和	盐	直到	它	是	光滑的	和	厚的	,

加入黄油、面粉和盐，搅拌至顺滑浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['kʌrid] [sɔːs] [tuː; tə] [teɪst] [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [egz] .

add	**a**	**curried**	**sauce**	**to**	**taste**	**and**	**pour**	**over**	**the**	**eggs**	**.**
添加	一个	咖喱	酱	到	品尝	和	倒	超过	这	鸡蛋	.

根据口味加入咖喱酱，淋在鸡蛋上。

[eg] [nests] .

Egg	**Nests**	**.**
蛋	巢穴	.

蛋巢。

[wʌn][kʌp][ɒv; əv] [tʃɒpt] [miːt] , ½ [kʌp][ɒv; əv] [bred] [krʌmz] [ɔː(r)][raɪs] , ¼ ['tiːspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

1	**cup**	**of**	**chopped**	**meat**	**,**	**½**	**cup**	**of**	**bread**	**crumbs**	**or**	**rice**	**,**	**¼**	**teaspoon**	**of**	**salt**	**,**
1	杯子	的	切碎	肉	,	½	杯子	的	面包	面包屑	或者	米	,	¼	茶匙	的	盐	,

1 杯碎肉，1/2 杯面包屑或米饭，1/4 茶匙盐，

['bʌtə(r)] , ['lɪt(ə)l]['pepə(r)][ænd; ənd] ['mɔɪsn] [wɪð] ['wɔːtə(r)] .

butter	**,**	**little**	**pepper**	**and**	**moisten**	**with**	**water**	**.**
黄油	,	小的	胡椒	和	濡	和	水	.

加黄油、少许胡椒粉，再加水润湿。

[pʊt][ɪn] ['mʌfɪn] [pænz] ['liːvɪŋ] [həʊl][ɪn]['sentə(r)]['ɪntuː] [wɪtʃ] [breɪk] [æn; ən] [eg] .

Put	**in**	**muffin**	**pans**	**leaving**	**hole**	**in**	**center**	**into**	**which**	**break**	**an**	**egg**	**.**
放	在	松饼	平底锅	离开	洞	在	中心	进入	哪个	休息	一个	蛋	.

将面糊倒入松饼模具中，在模具中心留出一个洞，将鸡蛋打入洞中。

[beɪk] [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] .
Bake **and** **serve** **hot** **.**
烤 和 服务 热的 .

烤熟后趁热食用。

['sænwɪtʃz]
SANDWICHES
三明治

三明治

[ðə; ðiː] [best] ['sænwɪtʃz] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [frɒm; frəm] [bred] [wʌn] [deɪ] [əʊld] .
The **best** **sandwiches** **are** **made** **from** **bread** **one** **day** **old** **.**
这 最好的 三明治 是 制成 从 面包 一 天 老的 .

最好的三明治是用隔夜面包做的。

['ɔːlweɪz] [kriːm] [ðə; ðiː] ['bʌtə(r)] [bɪ'fɔː(r)] ['bʌtərɪŋ] [ðə; ðiː] [bred] .
Always **cream** **the** **butter** **before** **buttering** **the** **bread** **.**
总是 奶油 这 黄油 前 涂抹黄油 这 面包 .

涂抹面包前一定要先将黄油打发至蓬松。

[spred] [ðə; ðiː] [ləʊf] [wɪð] ['bʌtə(r)] [bɪ'fɔː(r)] ['kʌtɪŋ] [ðə; ðiː] [slaɪs] [frɒm; frəm] [ðə; ðiː] [ləʊf] .
Spread **the** **loaf** **with** **butter** **before** **cutting** **the** **slice** **from** **the** **loaf** **.**
传播 这 面包 和 黄油 前 切割 这 片 从 这 面包 .

在切片之前，先在面包上涂抹黄油。

[kʌt] [iːtʃ] [slaɪs] [æz; əz] [θɪn] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] .
Cut **each** **slice** **as** **thin** **as** **possible** **.**
切 每个 片 作为 薄的 作为 可能的 .

将每一片都切成尽可能薄的片。

['ɑːftə(r)] ['kʌtɪŋ] , [spred] [ðə; ðiː] [slaɪs] [wɪð] [ðə; ðiː] ['sænwɪtʃ] ['mɪkstʃə(r)] , [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð]
After **cutting** **,** **spread** **the** **slice** **with** **the** **sandwich** **mixture** **,** **and** **cover** **with**
后 切割 , 传播 这 片 和 这 三明治 混合物 , 和 覆盖 和
[ə'nʌðə(r)] [slaɪs] .
another **slice** **.**
其他 片 .

切好后，在切片上涂抹三明治馅料，再盖上另一片切片。

[pres] [ðə; ðiː] ['slaɪsɪz] [tuː; tə] - ['gɛðər] , [kʌt] [ɒf] [ɔːl] [krʌst] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] ['eni] [ʃeɪp] [dɪ'zaɪəd] .
Press **the** **slices** **to** **-** **gether** **,** **cut** **off** **all** **crust** **and** **cut** **in** **any** **shape** **desired** **.**
按 这 切片 到 - 一起 , 切 离开 全部 地壳 和 切 在 任何 形状 想要的 .

将切片压在一起，切掉所有面包皮，然后切成所需的任何形状。

['letɪs] ['sænwɪtʃ] .
Lettuce **Sandwich** **.**
莴苣 三明治 .

生菜三明治。

['bʌtə(r)] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [bred] , [ə'reɪndʒ] [ɒn] [bred] [krɪsp] ['letɪs] [liːvz] [spred] [wɪð]
Butter **thin** **slices** **of** **bread** **,** **arrange** **on** **bread** **crisp** **lettuce** **leaves** **spread** **with**
黄油 薄的 切片 的 面包 , 安排 在 面包 脆 莴苣 树叶 传播 和
[ˌmeɪə'neɪz] ['dresɪŋ] .
mayonnaise **dressing** **.**
蛋黄酱 敷料 .

在面包片上涂上黄油，放上涂有蛋黄酱的脆生菜叶。

[nʌt] ['sænwɪtʃ] .
Nut **Sandwich** **.**
坚果 三明治 .

坚果三明治。

[mɪks][wʌn][kʌp] [iːtʃ] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['piːnʌts] [ænd; ənd]['wɔːlnʌts] [wɪð] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]

Mix	**one**	**cup**	**each**	**of**	**chopped**	**peanuts**	**and**	**walnuts**	**with**	**two**	**tablespoons**	**of**
混合	一	杯子	每个	的	切碎	花生	和	核桃	和	二	汤匙	的

[ˌmeɪə'neɪz] ['dresɪŋ] .

mayonnaise	**dressing**	**.**
蛋黄酱	敷料	.

将一杯切碎的花生和一杯切碎的核桃与两汤匙蛋黄酱混合。

[spred] [bɪ'twiːn] ['bʌtəd] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [braʊn] [bred] .

Spread	**between**	**buttered**	**slices**	**of**	**brown**	**bread**	**.**
传播	之间	涂黄油的	切片	的	棕色的	面包	.

涂抹在涂抹了黄油的黑面包片之间。

['tʃɪkɪn] ['sænwɪtʃ] .

Chicken	**Sandwich**	**.**
鸡	三明治	.

鸡肉三明治。

[pʊt] [θruː] [ðə; ði] [miːt] ['tʃɒpə(r)] [wʌn][kʌp][ɒv; əv][kəʊld] ['tʃɪkɪn] [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][wʌn][kʌp]

Put	**through**	**the**	**meat**	**chopper**	**one**	**cup**	**of**	**cold**	**chicken**	**add**	**to**	**it**	**one**	**cup**
放	通过	这	肉	直升机	一	杯子	的	寒冷的	鸡	添加	到	它	一	杯子

[ɒv; əv] ['seləri] [kʌt] ['veri] [faɪn] [ænd; ənd][fɔː(r)] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] ['dresɪŋ] .

of	**celery**	**cut**	**very**	**fine**	**and**	**four**	**tablespoons**	**of**	**mayonnaise**	**dressing**	**.**
的	芹菜	切	非常	美好的	和	四	汤匙	的	蛋黄酱	敷料	.

将一杯冷鸡肉放入绞肉机绞碎，加入一杯切成细丝的芹菜和四汤匙蛋黄酱。

['bʌtə(r)] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [waɪt] [bred] [ænd; ənd] [spred] .

Butter	**thin**	**slices**	**of**	**white**	**bread**	**and**	**spread**	**.**
黄油	薄的	切片	的	白色的	面包	和	传播	.

在白面包薄片上涂上黄油并抹匀。

[klʌb] ['sænwɪtʃ] .

Club	**Sandwich**	**.**
俱乐部	三明治	.

俱乐部三明治。

[təʊst] [ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv] [bred] ['iːvnli] [ænd; ənd] ['laɪtli] [ænd; ənd]['bʌtə(r)][ˌaɪ 'tiː] .

Toast	**a**	**slice**	**of**	**bread**	**evenly**	**and**	**lightly**	**and**	**butter**	**it**	**.**
吐司	一个	片	的	面包	均匀地	和	轻轻	和	黄油	它	.

将一片面包均匀地烤至微黄，然后涂上黄油。

[ɒn][wʌn][hɑːf][pʊt][fɜːst][ə; eɪ] [θɪn] [slaɪs][ɒv; əv]['beɪkən] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [brɔɪld] [tɪl] [draɪ][ænd; ənd]

On	**one**	**half**	**put**	**first**	**a**	**thin**	**slice**	**of**	**bacon**	**which**	**has**	**been**	**broiled**	**till**	**dry**	**and**
在	一	一半	放	第一的	一个	薄的	片	的	熏肉	哪个	有	到过	烤制	直到	干燥	和

['tendə(r)] ,

tender	**,**
投标	,

在一半饼皮上先放一片烤至干嫩的薄培根片，

[nekst][ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv][ðə; ði] [waɪt] [miːt] [ɒv; əv]['aɪðə(r)] ['tɜːki] [ɔː(r)] ['tʃɪkɪn] ['əʊvə(r)][wʌn][hɑːf][ɒv; əv]

next	**a**	**slice**	**of**	**the**	**white**	**meat**	**of**	**either**	**turkey**	**or**	**chicken**	**over**	**one**	**half**	**of**
下一个	一个	片	的	这	白色的	肉	的	任何一个	火鸡	或者	鸡	超过	一	一半	的

[ðɪs] [pleɪs] [ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv][ə; eɪ][raɪp][tə'mɑːtəʊ][ænd; ənd]['əʊvə(r)][ðə; ði]['ʌðə(r)][hɑːf][ə; eɪ]['tendə(r)] [liːf]

this	**place**	**a**	**slice**	**of**	**a**	**ripe**	**tomato**	**and**	**over**	**the**	**other**	**half**	**a**	**tender**	**leaf**
这	地方	一个	片	的	一个	成熟	番茄	和	超过	这	其他	一半	一个	投标	叶子

[ɒv; əv] ['letɪs] .

of	**lettuce**	**.**
的	莴苣	.

接下来，在这块菜的一半上放一片火鸡或鸡肉的白肉，再放一片成熟的西红柿，另一半上放一片嫩生菜叶。

['kʌvə(r)] [ðiːz] [wɪð] [ə; eɪ] ['dʒenərəs] ['leɪə(r)][ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [kəm'pliːt] [ðɪs] [wɪð]
Cover **these** **with** **a** **generous** **layer** **of** **mayonnaise** **dressing** **and** **complete** **this** **with**
覆盖 这些 和 一个 慷慨的 层 的 蛋黄酱 敷料 和 完全的 这 和
[ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [piːs] [ɒv; əv] [təʊst] .
the **remaining** **piece** **of** **toast** **.**
这 其余的 片 的 吐司 .

在这些食材上涂上一层厚厚的蛋黄酱，然后盖上剩下的那片吐司。

[eg] ['sænwɪtʃ] .
Egg **Sandwich** **.**
蛋 三明治 .

鸡蛋三明治。

[tʃɒp] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [hɑːd] [bɔɪld] [egz] , [mɪks][ðə; ði] [jəʊk] [smuːð] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz]
Chop **the** **whites** **of** **hard** **boiled** **eggs** **,** **mix** **the** **yolks** **smooth** **with** **mayonnaise**
劈 这 白人 的 难的 煮沸 鸡蛋 , 混合 这 蛋黄 光滑的 和 蛋黄酱
['dresɪŋ] ,
dressing **,**
敷料 ,

将煮熟的鸡蛋清切碎，将蛋黄与蛋黄酱搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['waɪts] [ænd; ənd] [spred] [ɒn] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] .
add **the** **whites** **and** **spread** **on** **thin** **slices** **of** **buttered** **bread** **.**
添加 这 白人 和 传播 在 薄的 切片 的 涂黄油的 面包 .

加入蛋白，涂抹在涂有黄油的薄片面包上。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **22** **]**
[页 -]

[第22页]

[hæm] ['sænwɪtʃ] .
Ham **Sandwich** **.**
火腿 三明治 .

火腿三明治。

['bʌtə(r)] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [waɪt] [bred] [ænd; ənd][pʊt] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv][hæm] [spred] ['laɪtli] [wɪð]
Butter **thin** **slices** **of** **white** **bread** **and** **put** **thin** **slices** **of** **ham** **spread** **lightly** **with**
黄油 薄的 切片 的 白色的 面包 和 放 薄的 切片 的 火腿 传播 轻轻 和
[prɪ'peəd] ['mʌstəd] [leɪ] [bɪ'twiːn] [tuː] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [bred] .
prepared **mustard** **lay** **between** **two** **slices** **of** **bread** **.**
准备 芥末 躺 之间 二 切片 的 面包 .

在白面包薄片上涂上黄油，然后在两片面包中间放上涂抹了少许芥末酱的火腿薄片。

[kriːm] [tʃiːz] ['sænwɪtʃ] .
Cream **Cheese** **Sandwich** **.**
奶油 奶酪 三明治 .

奶油奶酪三明治。

['ɑːftə(r)] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] [krʌst] [frɒm; frəm][ðə; ði] [bred] , [kʌt][ɪn] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz][ænd; ənd]['bʌtə(r)]
After **cutting** **the** **crust** **from** **the** **bread** **,** **cut** **in** **very** **thin** **slices** **and** **butter**
后 切割 这 地壳 从 这 面包 , 切 在 非常 薄的 切片 和 黄油
['laɪtli] .
lightly **.**
轻轻 .

将面包皮切掉后，切成非常薄的片，并轻轻涂上黄油。

[pʊt] [tuː] ['slaɪsɪz][tə'geðə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['fɪlɪŋ] , [kriːm] [tʃiːz] [ɔː(r)] ['kɒtɪdʒ] [tʃiːz] ,
Put **two** **slices** **together** **with** **the** **filling** **,** **cream** **cheese** **or** **cottage** **cheese** **,**
放 二 切片 一起 和 这 填充 , 奶油 奶酪 或者 小屋 奶酪 ,

将两片面包与馅料（奶油奶酪或乡村奶酪）夹在一起，

[ɪn] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [tʃɒpt] ['ɒlɪvz] .

in	which	has	been	chopped	olives	.
在	哪个	有	到过	切碎	橄榄	.

里面已经加入了切碎的橄榄。

[braʊn] [bred] [ɪz] ['eksələnt] .

Brown	bread	is	excellent	.
棕色的	面包	是	出色的	.

黑麦面包很棒。

['sæləd] ['dresɪŋ]

SALAD	DRESSING
沙拉	敷料

沙拉酱

[frentʃ] ['dresɪŋ] .

French	Dressing	.
法语	敷料	.

法式沙拉酱。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['sæləd][ɔɪl] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən][dʒuːs] , [ɔː(r)]['vɪnɪgə(r)] , ½ ['tiːspuːn]

4	tablespoons	of	salad	oil	,	2	tablespoons	lemon	juice	,	or	vinegar	,	½	teaspoon
4	汤匙	的	沙拉	油	,	2	汤匙	柠檬	汁	,	或者	醋	,	½	茶匙

[ɒv; əv][sɔːlt] ,

of	salt	,
的	盐	,

4汤匙沙拉油，2汤匙柠檬汁或醋，1/2茶匙盐，

½ ['tiːspuːn] [ɒv; əv]['pepə(r)] .

½	teaspoon	of	pepper	.
½	茶匙	的	胡椒	.

1/2茶匙胡椒粉。

[pleɪs] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv][aɪs][ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ][ɔɪl][ænd; ənd]['lemən][dʒuːs][ɔː(r)]

Place	a	small	piece	of	ice	in	a	bowl	,	add	the	oil	and	lemon	juice	or
地方	一个	小的	片	的	冰	在	一个	碗	,	添加	这	油	和	柠檬	汁	或者

['vɪnɪgə(r)] ,

vinegar	,
醋	,

在碗里放一小块冰，加入油和柠檬汁或醋，

[biːt] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] [ʌn'tɪl][ðə; ðɪ] ['dresɪŋ] [ɪz] [θɪk] .

beat	with	a	fork	until	the	dressing	is	thick	.
打	和	一个	叉	直到	这	敷料	是	厚的	.

用叉子搅拌至酱汁浓稠。

[rɪ'muːv] [aɪs][ænd; ənd] [pleɪs] [ðə; ðɪ] ['dresɪŋ] [ɪn][ə; eɪ][kəʊld] [pleɪs] [ʌn'tɪl] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] .

Remove	ice	and	place	the	dressing	in	a	cold	place	until	ready	to	serve	.
消除	冰	和	地方	这	敷料	在	一个	寒冷的	地方	直到	准备好	到	服务	.

取出冰块，将酱汁放在阴凉处，待食用时取出。

[bɔɪld] ['sæləd] ['dresɪŋ] .

Boiled	Salad	Dressing	.
煮沸	沙拉	敷料	.

水煮沙拉酱。

1½ ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['mʌstəd] , 1½ ['tiːspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [ɒv; əv]

1½	teaspoons	of	mustard	,	1½	teaspoons	of	salt	,	2	teaspoons	of
1½	茶匙	的	芥末	,	1½	茶匙	的	盐	,	2	茶匙	的

[pə'priːkə; 'pæprɪkə] , 1½ ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,

paprika	,	1½	teaspoons	of	melted	butter	,
辣椒	,	1½	茶匙	的	融化	黄油	,

1½茶匙芥末酱，1½茶匙盐，2茶匙辣椒粉，1½茶匙融化的黄油，

[ˌtuːˈtuː] [eg] [jəʊk] , ¼ [kʌp] [ɒv; əv] [ˈvɪnɪgə(r)] .

2	**egg**	**yolks**	**,**	**¼**	**cup**	**of**	**vinegar**	**.**
2	蛋	蛋黄	,	¼	杯子	的	醋	.

2 个蛋黄，1/4 杯醋。

[mɪks] [ɪnˈgriːdiənts] [ɪn] [ˈɔːdə(r)] [ˈgɪv(ə)n] [ɪn] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlə(r)] ,

Mix	**ingredients**	**in**	**order**	**given**	**in**	**the**	**top**	**of**	**a**	**double**	**boiler**	**,**
混合	原料	在	命令	给定	在	这	顶部	的	一个	双倍的	锅炉	,

按照给定的顺序，将所有材料混合在双层蒸锅的上层。

[kʊk] [ˈəʊvə(r)] [hɒt] [ˈwɔːtə(r)] [ʌnˈtɪl] [θɪk] [laɪk] [sɒft] [ˈkʌstəd] ,

cook	**over**	**hot**	**water**	**until**	**thick**	**like**	**soft**	**custard**	**,**
厨师	超过	热的	水	直到	厚的	喜欢	柔软的	蛋奶冻	,

隔水加热至浓稠如软布丁状，

[pɔː(r)] [ɪˈmiːdiətli] [ˈɪntuː] [kəʊld] [bəʊl] [ænd; ənd] ½ [kʌp] [ɒv; əv] [kriːm] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [ˈbiːt(ə)n] [stɪf] .

pour	**immediately**	**into**	**cold**	**bowl**	**and**	**½**	**cup**	**of**	**cream**	**which**	**has**	**been**	**beaten**	**stiff**	**.**
倒	立即地	进入	寒冷的	碗	和	½	杯子	的	奶油	哪个	有	到过	被打败	僵硬的	.

立即倒入冷碗中，加入1/2杯打发至硬性的奶油。

[ˌmeɪəˈneɪz] [ˈdresɪŋ] .

Mayonnaise	**Dressing**	**.**
蛋黄酱	敷料	.

蛋黄酱。

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [iːtʃ] [ˈmʌstəd] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [ˈʃʊgə(r)] , [fjuː] [greɪnz] [keɪˈen] [ˈpepə(r)] .

1	**teaspoon**	**each**	**mustard**	**,**	**salt**	**and**	**sugar**	**,**	**few**	**grains**	**cayenne**	**pepper**	**.**
1	茶匙	每个	芥末	,	盐	和	糖	,	很少	谷物	辣椒	胡椒	.

芥末、盐、糖各1茶匙，少许辣椒粉。

[jəʊk] [ˌtuːˈtuː] [egz] , [ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [iːtʃ] [ˈvɪnɪgə(r)] , [ˈlemən] [dʒuːs] , 1½ [kʌps] [ɒv; əv] [ˈsæləd] [ɔɪl] .

Yolks	**2**	**eggs**	**,**	**2**	**tablespoons**	**each**	**vinegar**	**,**	**lemon**	**juice**	**,**	**1½**	**cups**	**of**	**salad**	**oil**	**.**
蛋黄	2	鸡蛋	,	2	汤匙	每个	醋	,	柠檬	汁	,	1½	杯子	的	沙拉	油	.

蛋黄 2 个鸡蛋，醋 2 汤匙，柠檬汁 2 汤匙，沙拉油 1½ 杯。

[mɪks] [draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] [ænd; ənd] [egz] [jəʊk] [ænd; ənd] [wen] [wel] [mɪkst] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ɔɪl] [ˈgrædʒuəli] [drɒp] [baɪ] [drɒp] [æt; ət] [fɜːst] ,

Mix	**dry**	**ingredients**	**and**	**eggs**	**yolks**	**and**	**when**	**well**	**mixed**	**add**	**oil**	**gradually**	**drop**	**by**	**drop**	**at**	**first**	**,**
混合	干燥	原料	和	鸡蛋	蛋黄	和	什么时候出色地		混合	添加	油	逐步地	降低	经过	降低	在	第一的	,

将干料和蛋黄混合均匀，然后一滴一滴地加入油。

[stɜː(r)] [ˈkɒnstəntli] [æz; əz] [ðə; ði] [ˈmɪkstʃə(r)] [ˈθikən] , [θɪn] [wɪð] [ˈvɪnɪgə(r)] [ɔː(r)] [ˈlemən] [dʒuːs] ,

stir	**constantly**	**as**	**the**	**mixture**	**thickens**	**,**	**thin**	**with**	**vinegar**	**or**	**lemon**	**juice**	**,**
搅拌	不断地	作为	这	混合物	增厚	,	薄的	和	醋	或者	柠檬	汁	,

随着混合物变稠，要不停搅拌，如果变稠，可以用醋或柠檬汁稀释。

[ɔːlˈtɜːnətli] [ʌnˈtɪl] [ɔːl] [ɪz] [juːst] [ˈbiːtɪŋ] [ˈkɒnstəntli] .

alternately	**until**	**all**	**is**	**used**	**beating**	**constantly**	**.**
交替	直到	全部	是	用过的	殴打	不断地	.

交替进行，直到全部用完，持续搅拌。

[ɔːl] [ðə; ði] [ɪnˈgriːdiənts] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kept] [kəʊld] [waɪl] [ˈmeɪkɪŋ] [ðɪs] [ˈdresɪŋ] .

All	**the**	**ingredients**	**should**	**be**	**kept**	**cold**	**while**	**making**	**this**	**dressing**	**.**
全部	这	原料	应该	是	保留	寒冷的	尽管	制作	这	敷料	.

制作这种酱汁时，所有食材都应该保持低温。

['θaʊz(ə)nd] ['aɪlənd] ['dresɪŋ] .
Thousand Island Dressing .
千 岛 敷料 .

千岛酱。

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] ['dresɪŋ] , [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [wɪpt] [kri:m] , 1½ [kʌps] [ɒv; əv] ['tʃɪli]
1 cup of mayonnaise dressing , 1 cup of whipped cream , 1½ cups of Chile
1 杯子 的 蛋黄酱 敷料 , 1 杯子 的 鞭打 奶油 , 1½ 杯子 的 智利
[sɔ:s] [ɔ:(r)] ['kætsəp; 'kætsʌp] ,
Sauce or catsup ,
酱 或者 番茄酱 ,

1 杯蛋黄酱，1 杯鲜奶油，1½ 杯辣椒酱或番茄酱，

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [mɪnst] [pi'mentəuz] , [ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [mɪnst] [gri:n] ['pepə(r)] , [wʌn]
2 tablespoons minced pimentos , 2 tablespoons minced green pepper , 1
2 汤匙 剁碎 甜椒 , 2 汤匙 剁碎 绿色的 胡椒 , 1
['teɪblspu:n] [tʃɒpt] ['kju:kʌmbəz] , [wʌn] ['teɪblspu:n] [tʃɒpt] [nʌts] .
tablespoon chopped cucumbers , 1 tablespoon chopped nuts .
汤匙 切碎 黄瓜 , 1 汤匙 切碎 坚果 .

汤匙切碎的甜椒，2 汤匙切碎的青椒，1 汤匙切碎的黄瓜，1 汤匙切碎的坚果。

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['wʊrtʃɛstər] [sɔ:s] .
1 tablespoon Worchester Sauce .
1 汤匙 伍斯特 酱 .

1汤匙伍斯特沙司。

[mɪks] [ɪn] [ðə; ði] ['ɔ:də(r)] ['gɪv(ə)n] [ænd; ənd] [ju:z] [æt; ət] [wʌns] .
Mix in the order given and use at once .
混合 在 这 命令 给定 和 使用 在 一次 .

按给定顺序混合，并立即使用。

['sælədz]
SALADS
沙拉

沙拉

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

经过测试的食谱烹饪书(Cook book of tested receipes)
第3/4页

['evri] ['sæləd] ,
Every salad ,
每一个 沙拉 ,

每份沙拉，

[nəʊ]['mætə(r)] [haʊ] [pleɪn] [ænd; ənd]['sɪmp(ə)l][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [tuː; tə] [lʊk] [ɪn'vaɪtɪŋ]
no matter how plain and simple it may be should be made to look inviting
不 事情 如何 清楚的 和 简单的 它 可能 是 应该 是 制成 到 看 邀请
[ænd; ənd] ['temptɪŋ] .
and tempting .
和 诱人的 .

无论多么朴素简单，都应该设计得诱人、有吸引力。

[ðə; ði] ['meθəd] [ɒv; əv] ['dreɪnɪŋ] [ɔː(r)] ['draɪɪŋ] [ɪz][ə; eɪ] ['veri] ['iːzi] [pə'fɔːməns] [səʊ] [lɒŋ] [æz; əz][ðə; ði]
The method of draining or drying is a very easy performance so long as the
这 方法 的 排水 或者 烘干 是 一个 非常 简单的 表现 所以 长的 作为 这
['sæləd] [liːvz] [wɒt'evə(r)] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi][ɑː(r); ə(r)]['ɔːlməʊst] [friː] [frɒm; frəm]['mɔɪstʃə(r)] .
salad leaves whatever they may be are almost free from moisture .
沙拉 树叶 任何 他们 可能 是 是 几乎 自由的 从 水分 .

只要沙拉叶（无论是什么）几乎没有水分，沥干或晾干的方法就非常简单。

[ðɪs] [ɪz] [ɪ'fektɪd] [best] [baɪ] ['pʊtɪŋ] [ðə; ði] [liːvz] [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['brəʊkən] ,
This is effected best by putting the leaves which should be broken ,
这 是 受影响 最好的 经过 推杆 这 树叶 哪个 应该 是 破碎的 ,

最好的方法是将需要折断的叶子放在那里，

[nɒt] [kʌt] [wɪð] [naɪf] ['ɪntuː][ə; eɪ]['waɪə(r)]['bɑːskɪt][ænd; ənd] ['draɪɪŋ] [ðem; ðəm] [wel] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['aʊtə(r)]
not cut with knife into a wire basket and drying them well until the outer
不是 切 和 刀 进入 一个 金属丝 篮子 和 烘干 他们 出色地 直到 这 外
['mɔɪstʃə(r)] [ɒv; əv][ðə; ði] [liːvz] [ɪz] [wel] [əb'zɔːbd] .
moisture of the leaves is well absorbed .
水分 的 这 树叶 是 出色地 吸收 .

不要用刀切，放入铁丝篮中晾干，直到叶子表面的水分完全吸收。

[ðə; ði]['sæləd] [ðen] [ɪz] ['redi] [fɔː(r); fə(r)]['mɪksɪŋ] .
The salad then is ready for mixing .
这 沙拉 然后 是 准备好 为了 混合 .

沙拉就可以拌匀了。

['eni] [kəʊld] [bɔɪld] ['vedʒtəb(ə)lz] [left] ['əʊvə(r)] [frɒm; frəm] ['dɪnə(r)] [ɪz]['juːsf(ə)l] [æz; əz] ['gɪvɪŋ] [və'raɪəti][tuː; tə]
Any cold boiled vegetables left over from dinner is useful as giving variety to
任何 寒冷的 煮沸 蔬菜 左边 超过 从 晚餐 是 有用 作为 给予 种类 到
['sæləd][ænd; ənd] [helps] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [gʊd] [ə'kʌmpənimənt] [tuː; tə][kəʊld] [miːts] [sɜːvd] [tuː; tə]
salad and helps to make a good accompaniment to cold meats served to
沙拉 和 帮助 到 制作 一个 好的 伴奏 到 寒冷的 肉类 服务 到
['lʌntʃən] .
luncheons .
午餐会 .

晚餐剩下的任何冷煮蔬菜都可以用来丰富沙拉的种类，也可以作为午餐冷肉的良好佐餐。

['wɔːldɔːf] ['sæləd] .
Waldorf Salad .
华德福 沙拉 .

华尔道夫沙拉。

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['seləri] [tʃɒpt] [faɪn] , ['greɪtɪd] [raɪnd] [ɒv; əv] [wʌn] ['ɒrɪndʒ] ,

2	cups	of	celery	chopped	fine	,	grated	rind	of	1	orange	,
2	杯子	的	芹菜	切碎	美好的	,	磨碎的	果皮	的	1	橙子	,

2杯切碎的芹菜，1个橙子的磨碎橙皮，

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['æplz] [kʌt] [ɪn] [daɪs] , [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌts] ,

1	cup	of	apples	cut	in	dice	,	1	cup	of	chopped	English	walnuts	,
1	杯子	的	苹果	切	在	骰子	,	1	杯子	的	切碎	英语	核桃	,

杯切丁的苹果，1 杯切碎的英国核桃，

[mɪks] [ɔːl] [təˈgeðə(r)] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn] [nest] [meɪd] [ɒv; əv] ['letɪs] [liːvz] [ænd; ənd] ['dresɪŋ] [ɒn] [tɒp] .

mix	all	together	and	place	on	nest	made	of	lettuce	leaves	and	dressing	on	top	.
混合	全部	一起	和	地方	在	巢	制成	的	莴苣	树叶	和	敷料	在	顶部	.

将所有食材混合均匀，放在用生菜叶做成的"鸟巢"上，淋上调味汁。

[peə(r)] ['sæləd] .

Pear	Salad	.
梨	沙拉	.

梨沙拉。

[juːz] [kænd] [peəz] ,

Use	canned	pears	,
使用	罐装	梨	,

使用罐装梨，

[pleɪs] ½ [peə(r)] [ɪn] [nest] [ɒv; əv] ['letɪs] [wɪð] [ˌmeɪəˈneɪz] ['dresɪŋ] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] [ænd; ənd] ½

place	½	pear	in	nest	of	lettuce	with	mayonnaise	dressing	over	the	top	and	½
地方	½	梨	在	巢	的	莴苣	和	蛋黄酱	敷料	超过	这	顶部	和	½

[kʌp] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌts] ['sprɪŋk(ə)ld] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [iːtʃ] ['sæləd] .

cup	of	chopped	English	Walnuts	sprinkled	over	the	top	of	each	salad	.
杯子	的	切碎	英语	核桃	撒上	超过	这	顶部	的	每个	沙拉	.

将半个梨放在生菜叶中，淋上蛋黄酱，再在每份沙拉上撒上半杯切碎的英国核桃。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]

[	Pg	23	]
[	页	-	]

[第23页]

[ʃæd] [rəʊ] ['sæləd] .

Shad	Roe	Salad	.
沙德	鱼子	沙拉	.

鲥鱼籽沙拉。

[səʊk] [ðə; ði] [rəʊ] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] [ðen] [leɪ] [ˌaɪ ˈtiː] ['keəfəli] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [pæn] [wɪð] [wʌn]

Soak	the	roe	in	cold	water	5	minutes	then	lay	it	carefully	into	a	pan	with	1
浸泡	这	鱼子	在	寒冷的	水	5	分钟	然后	躺	它	小心	进入	一个	平底锅	和	1

[ˌkjuː ˈtiː] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,

qt	of	boiling	water	,
qt	的	沸腾	水	,

将鱼子在冷水中浸泡5分钟，然后小心地放入装有1夸脱沸水的锅中。

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [wʌn] ['tiːspuːn] [mɪnst] ['ʌnjən] , ½ [ɒv; əv] [beɪ] [liːf] ,

2	teaspoons	of	salt	,	1	teaspoon	minced	onion	,	½	of	bay	leaf	,
2	茶匙	的	盐	,	1	茶匙	剁碎	洋葱	,	½	的	湾	叶子	,

2茶匙盐，1茶匙洋葱碎，½片月桂叶，

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [mɪkst] [həʊl] [spaɪs] [ænd; ənd] [ˌtuːˈtuː] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] .

1	teaspoon	of	mixed	whole	spice	and	2	tablespoon	of	lemon	juice	.
1	茶匙	的	混合	所有的	香料	和	2	汤匙	的	柠檬	汁	.

1茶匙混合香料和2汤匙柠檬汁。

[pɔː(r)] [ɒf] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][kəʊld]['wɔːtə(r)] ['keəfəli] [səʊ][æz; əz][nɒt][tuː; tə] [breɪk] [ðə; ði][rəʊ] .

Pour	**off**	**the**	**water**	**,**	**add**	**cold**	**water**	**carefully**	**so**	**as**	**not**	**to**	**break**	**the**	**roe**	**.**
倒	离开	这	水	,	添加	寒冷的	水	小心	所以	作为	不是	到	休息	这	鱼子	.

倒掉水，小心地加入冷水，以免弄破鱼卵。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv][aɪs][ænd; ənd] [wen] [ðə; ði][rəʊ][ɪz] [tʃɪld] [ænd; ənd][fɜːm] ,

Add	**a**	**piece**	**of**	**ice**	**and**	**when**	**the**	**roe**	**is**	**chilled**	**and**	**firm**	**,**
添加	一个	片	的	冰	和	什么时候	这	鱼子	是	冷藏	和	公司	,

加入一块冰块，待鱼子冷却变硬后，

[draɪ][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ]['næpkɪn] .

dry	**it**	**in**	**a**	**napkin**	**.**
干燥	它	在	一个	餐巾	.

用餐巾纸擦干。

[dɪ'vaɪd][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [lɒŋ] [strɪps][ænd; ənd] [ðen] [kʌt][ɪn]['slaɪsɪz] .

Divide	**it**	**into**	**long**	**strips**	**and**	**then**	**cut**	**in**	**slices**	**.**
划分	它	进入	长的	条状物	和	然后	切	在	切片	.

将其切成细长条，然后再切成片。

[sɜːv] [ɒn] ['letɪs] [liːvz] [pɔː(r)] [frentʃ] ['dresɪŋ] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [həʊl] .

Serve	**on**	**lettuce**	**leaves**	**pour**	**French**	**dressing**	**over**	**the**	**whole**	**.**
服务	在	莴苣	树叶	倒	法语	敷料	超过	这	所有的	.

将菜肴盛在生菜叶上，淋上法式沙拉酱。

[fruːt] ['sæləd] .

Fruit	**Salad**	**.**
水果	沙拉	.

水果沙拉。

[blɑːntʃ] [ðə; ði] [miːts] [ɒv; əv][ˌtuː'tuː]['dʌz(ə)n] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌts][ænd; ənd] [breɪk] [ɪn] ['piːsɪz] ,

Blanch	**the**	**meats**	**of**	**2**	**dozen**	**English**	**Walnuts**	**and**	**break**	**in**	**pieces**	**,**
布兰奇	这	肉类	的	2	打	英语	核桃	和	休息	在	件	,

将24颗英国核桃的果肉焯水后掰成小块，

[skɪn][ænd; ənd] [siːd] [ˌtuː'tuː]['dʌz(ə)n] [waɪt] [greɪps] ,

skin	**and**	**seed**	**2**	**dozen**	**white**	**grapes**	**,**
皮肤	和	种子	2	打	白色的	葡萄	,

带皮带籽的2打白葡萄，

[kʌt][wʌn]['paɪnæp(ə)l][ɪn]['slaɪsɪz][ænd; ənd][slaɪs] [kjuːbz] [slaɪs][θriː][bə'nɑːnəz] ['seprət] [ðə; ði] ['sekʃənz]

cut	**1**	**pineapple**	**in**	**slices**	**and**	**slice**	**cubes**	**slice**	**3**	**bananas**	**separate**	**the**	**sections**
切	1	菠萝	在	切片	和	片	立方体	片	3	香蕉	分离	这	部分

[ɒv; əv][ˌtuː'tuː] [lɑːdʒ] ['ɒrɪndʒɪz][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ɔːl][skɪn] .

of	**2**	**large**	**oranges**	**and**	**remove**	**all**	**skin**	**.**
的	2	大的	橙子	和	消除	全部	皮肤	.

将 1 个菠萝切成片，再切成丁；将 3 根香蕉切片；将 2 个大橙子掰成瓣，去皮。

[ə'reɪndʒ] [iːtʃ] [ɪn][paɪlz] , [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ə; eɪ] ['dresɪŋ] [meɪd] [ɒv; əv] ½ [kʌp][ɒv; əv][mə'dɪərə][waɪn] ,

Arrange	**each**	**in**	**piles**	**,**	**pour**	**over**	**a**	**dressing**	**made**	**of**	**½**	**cup**	**of**	**Madeira**	**wine**	**,**
安排	每个	在	堆	,	倒	超过	一个	敷料	制成	的	½	杯子	的	马德拉	葡萄酒	,

将每样食材堆成小堆，淋上用半杯马德拉葡萄酒调制的酱汁。

[wʌn][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['lemən][dʒuːs][ænd; ənd] ½ [kʌp][ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ]

1	**cup**	**of**	**sugar**	**,**	**2**	**tablespoons**	**of**	**lemon**	**juice**	**and**	**½**	**cup**	**of**	**orange**
1	杯子	的	糖	,	2	汤匙	的	柠檬	汁	和	½	杯子	的	橙子

[dʒuːs] .

juice	**.**
汁	.

1 杯糖，2 汤匙柠檬汁和 1/2 杯橙汁。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeriz] .

Garnish	**with**	**Maraschino**	**cherries**	**.**
装饰	和	樱桃酒	樱桃	.

用马拉斯奇诺樱桃装饰。

['swiːtbred] ['sæləd] .

Sweetbread	**Salad**	**.**
甜面包	沙拉	.

甜面包沙拉。

[səʊk] [wʌn] [peə(r)] [ɒv; əv] ['swiːtbredz] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] ,

Soak	**1**	**pair**	**of**	**sweetbreads**	**in**	**cold**	**water**	**for**	**20**	**minutes**	**,**
浸泡	1	一对	的	甜面包	在	寒冷的	水	为了	-	分钟	,

将一对小胸腺浸泡在冷水中20分钟，

[ðen] [kʊk] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] - ['mɪnɪts] .

then	**cook**	**in**	**boiling**	**salted**	**water**	**12**	**minutes**	**.**
然后	厨师	在	沸腾	咸的	水	-	分钟	.

然后放入沸腾的盐水中煮12分钟。

[kuːl] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] ['slaɪsɪz] , [mɪks] [wɪð] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['seləri] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] ,

Cool	**and**	**cut**	**in**	**slices**	**,**	**mix**	**with**	**1**	**cup**	**of**	**celery**	**cut**	**in**	**small**	**pieces**	**,**
凉爽的	和	切	在	切片	,	混合	和	1	杯子	的	芹菜	切	在	小的	件	,

放凉后切片，与1杯切成小块的芹菜混合。

['kʌvə(r)] [wɪð] [frentʃ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [tʃɪl] [fɔː(r); fə(r)] [æt; ət] [liːst] ½ [ˌeɪtʃ 'ɑː(r)] .

cover	**with**	**french**	**dressing**	**and**	**chill**	**for**	**at**	**least**	**½**	**hr**	**.**
覆盖	和	法语	敷料	和	寒意	为了	在	至少	½	hr	.

淋上法式沙拉酱，冷藏至少半小时。

[sɜːv] [ɪn] [nests] [meɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [krɪsp] ['ɪnə(r)] [liːvz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [hed] [ɒv; əv] ['letɪs] [ænd; ənd]

Serve	**in**	**nests**	**made**	**of**	**the**	**crisp**	**inner**	**leaves**	**of**	**a**	**head**	**of**	**lettuce**	**and**
服务	在	巢穴	制成	的	这	脆	内	树叶	的	一个	头	的	莴苣	和

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] ['dresɪŋ] .

garnish	**with**	**1**	**cup**	**of**	**mayonnaise**	**dressing**	**.**
装饰	和	1	杯子	的	蛋黄酱	敷料	.

用生菜嫩叶做成的小窝盛装，淋上 1 杯蛋黄酱即可。

[pə'teɪtəʊ]['sæləd] .

Potato	**Salad**	**.**
土豆	沙拉	.

土豆沙拉。

[kʌt] [sɪks] [kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] ['ɪntuː] ['iːv(ə)n] [daɪs] ,

Cut	**6**	**cold**	**boiled**	**potatoes**	**into**	**even**	**dice**	**,**
切	6	寒冷的	煮沸	土豆	进入	甚至	骰子	,

将6个冷煮土豆切成大小均匀的丁，

[mɪks] [wɪð] [ðiːz] [tʃɒpt] ['waɪts] [ɒv; əv] [θriː] [hɑːd] [bɔɪld] [egz] .

mix	**with**	**these**	**chopped**	**whites**	**of**	**3**	**hard**	**boiled**	**eggs**	**.**
混合	和	这些	切碎	白人	的	3	难的	煮沸	鸡蛋	.

将切碎的3个煮熟鸡蛋的蛋白与混合物拌匀。

[mɪks] [ðə; ði] [jəʊk] [wɪð] [ə; eɪ] [skænt] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [draɪ] ['mʌstəd] [ænd; ənd] [stɜː(r)] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ]

Mix	**the**	**yolk**	**with**	**a**	**scant**	**teaspoon**	**of**	**dry**	**mustard**	**and**	**stir**	**into**	**it**	**a**
混合	这	蛋黄	和	一个	稀少	茶匙	的	干燥	芥末	和	搅拌	进入	它	一个

[lɑːdʒ] [kʌp] [ɒv; əv] [θɪk] ['saʊə(r)] [kriːm] ,

large	**cup**	**of**	**thick**	**sour**	**cream**	**,**
大的	杯子	的	厚的	酸的	奶油	,

将蛋黄与一小勺干芥末混合，然后拌入一大杯浓稠的酸奶油。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][pə'priːkə; 'pæprɪkə] , [pɔː(r)][ðə; ðɪ] ['dresɪŋ] ['əʊvə(r)][ðə; ðɪ][pə'teɪtəʊz][ænd; ənd][mɪks]

add	a	little	paprika	,	pour	the	dressing	over	the	potatoes	and	mix
添加	一个	小的	辣椒	,	倒	这	敷料	超过	这	土豆	和	混合

['dʒentli] .

gently	.
轻轻地	.

加入少许辣椒粉，将调味汁淋在土豆上，轻轻搅拌。

['sæmən] ['sæləd] .

Salmon	Salad	.
三文鱼	沙拉	.

三文鱼沙拉。

[pleɪs] [ɒn][ə; eɪ][bed][ɒv; əv] ['letɪs] [liːvz] [ɪn][ə; eɪ][flæt]['sæləd] [bəʊl] [ðə; ðɪ] ['kɒntents] [ɒv; əv][ə; eɪ]

Place	on	a	bed	of	lettuce	leaves	in	a	flat	salad	bowl	the	contents	of	a
地方	在	一个	床	的	莴苣	树叶	在	一个	平坦的	沙拉	碗	这	内容	的	一个

[kæn; kən][ɒv; əv]['sæmən] [friːd] [frɒm; frəm][ɔɪl][ænd; ənd][bəʊnz][ænd; ənd] [fleɪkt] .

can	of	salmon	freed	from	oil	and	bones	and	flaked	.
能	的	三文鱼	自由	从	油	和	骨头	和	片状的	.

将一罐去油去骨并撕成片的鲑鱼放在铺有生菜叶的浅沙拉碗中。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ðɪ] [fɪʃ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [bɔɪld] ['sæləd] ['dresɪŋ] [ɔː(r)] [ˌmeɪə'neɪz] [ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð]

Pour	over	the	fish	a	little	boiled	salad	dressing	or	mayonnaise	and	garnish	with
倒	超过	这	鱼	一个	小的	煮沸	沙拉	敷料	或者	蛋黄酱	和	装饰	和

['slaɪsɪz][ɒv; əv][hɑːd] [bɔɪld] [egz] [ænd; ənd]['lemən] .

slices	of	hard	boiled	eggs	and	lemon	.
切片	的	难的	煮沸	鸡蛋	和	柠檬	.

在鱼上淋上少许煮熟的沙拉酱或蛋黄酱，并用煮鸡蛋片和柠檬片装饰。

[ə'spærəgəs] ['sæləd] .

Asparagus	Salad	.
芦笋	沙拉	.

芦笋沙拉。

[teɪk] [ə; eɪ][kæn; kən][ɒv; əv][ə'spærəgəs][ɔː(r)] [freʃ] [kʊkt] [ə'spærəgəs] ,

Take	a	can	of	asparagus	or	fresh	cooked	asparagus	,
拿	一个	能	的	芦笋	或者	新鲜的	煮熟	芦笋	,

取一罐芦笋或新鲜煮熟的芦笋，

[dreɪn] [ə'spærəgəs][ænd; ənd] [tʃɪl] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn] [nest] [ɒv; əv] [krɪsp] ['letɪs] [liːvz] [wɪð]

drain	asparagus	and	chill	and	place	on	nest	of	crisp	lettuce	leaves	with
流走	芦笋	和	寒意	和	地方	在	巢	的	脆	莴苣	树叶	和

[ˌmeɪə'neɪz] ['dresɪŋ] .

mayonnaise	dressing	.
蛋黄酱	敷料	.

将芦笋沥干水分，冷却后放在脆嫩的生菜叶上，淋上蛋黄酱。

[paɪz]

PIES
馅饼

馅饼

['kɔːʃ(ə)n]

CAUTION
警告

警告

[peɪst] [fɔː(r); fə(r)] [paɪz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kwaɪt] [θɪn] [ænd; ənd] [rəʊld] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['lɑːdʒə(r)] [ðæn; ðən] [ðə; ði]

Paste	**for**	**pies**	**should**	**be**	**quite**	**thin**	**and**	**rolled**	**a**	**little**	**larger**	**than**	**the**
粘贴	为了	馅饼	应该	是	相当	薄的	和	滚动	一个	小的	更大的	比	这

[tɪn] [tuː; tə] [ə'laʊ] [fɔː(r); fə(r)] ['ʃrɪŋkɪdʒ] .

tin	**to**	**allow**	**for**	**shrinkage**	**.**
锡	到	允许	为了	收缩	.

做馅饼的馅料应该很薄，擀得比馅饼模具稍大一些，以便烘烤时收缩。

[ə'laʊ] [mɔː(r)] [peɪst] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['ʌpə(r)] [ðæn; ðən] [ðə; ði] ['ʌndə(r)] [krʌst] [ænd; ənd] [biː; bi] [ʃʊə(r)] [tuː; tə]

Allow	**more**	**paste**	**for**	**the**	**upper**	**than**	**the**	**under**	**crust**	**and**	**be**	**sure**	**to**
允许	更多的	粘贴	为了	这	上	比	这	在下面	地壳	和	是	当然	到

['pɜːfəreɪt] [ðə; ði] ['fɔːmə(r)] .

perforate	**the**	**former**	**.**
穿孔	这	以前的	.

饼皮上层要比饼底多放些面糊，并且一定要在饼皮上戳一些小孔。

['ɔːlweɪz] [brʌʃ] [ðə; ði] ['ʌndə(r)] [krʌst] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [pres] [ðə; ði] ['ʌpə(r)] [wʌn] [daʊn] [ɒn]

Always	**brush**	**the**	**under**	**crust**	**with**	**cold**	**water**	**and**	**press**	**the**	**upper**	**one**	**down**	**on**
总是	刷子	这	在下面	地壳	和	寒冷的	水	和	按	这	上	一	向下	在

[ˌaɪ 'tiː] .

it	**.**
它	.

始终用冷水刷一下饼皮底部，然后将饼皮按压在上面。

[wen] ['beɪkɪŋ] ['dʒuːsi] [fruːt] [paɪz] [meɪk] [æn; ən] [ɪn'sɪʒ(ə)n] [ɪn] [ðə; ði] [krʌst] [ænd; ənd] [pleɪs] [ə; eɪ] [smɔːl]

When	**baking**	**juicy**	**fruit**	**pies**	**make**	**an**	**incision**	**in**	**the**	**crust**	**and**	**place**	**a**	**small**
什么时候	烘烤	多汁的	水果	馅饼	制作	一个	切口	在	这	地壳	和	地方	一个	小的

['fʌn(ə)l] [ʃeɪpt] [piːs] [ɒv; əv] ['peɪpə(r)] ['ɪntuː] [ðə; ði] [ɪn'sɪʒ(ə)n] .

funnel	**shaped**	**piece**	**of**	**paper**	**into**	**the**	**incision**	**.**
漏斗	形状	片	的	纸	进入	这	切口	.

烤多汁水果派时，在派皮上切一个口子，然后将一小块漏斗状的纸片放入切口中。

[ðɪs] [wɪl] [kiːp] [ðə; ði] [dʒuːs] [frɒm; frəm] [ɪ'skeɪpɪŋ] [æt; ət] [ðə; ði] [saɪdz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [paɪ] .

This	**will**	**keep**	**the**	**juice**	**from**	**escaping**	**at**	**the**	**sides**	**of**	**the**	**pie**	**.**
这	将要	保持	这	汁	从	逃脱	在	这	侧面	的	这	馅饼	.

这样可以防止馅饼汁从馅饼边缘流出来。

['nevə(r)] [griːs] [paɪ] [tɪnz] .

Never	**grease**	**pie**	**tins**	**.**
绝不	润滑脂	馅饼	罐头	.

千万不要在馅饼模具上涂油。

['prɒpəli] [meɪd] ['peɪstri] [wɪl] [griːs] [ɪts] [əʊn] [tɪnz] .

Properly	**made**	**pastry**	**will**	**grease**	**its**	**own**	**tins**	**.**
适当地	制成	糕点	将要	润滑脂	它是	自己的	罐头	.

制作得当的糕点会自行给模具涂上油脂。

[fɔː(r); fə(r)] ['beɪkɪŋ] ['peɪstri] [rɪ'kwaɪəz] [frɒm; frəm] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

For	**baking**	**pastry**	**requires**	**from**	**30**	**to**	**45**	**minutes**	**.**
为了	烘烤	糕点	需要	从	-	到	-	分钟	.

烘焙糕点需要 30 到 45 分钟。

[krʌst] [fɔː(r); fə(r)] [paɪz] .

Crust	**for**	**Pies**	**.**
地壳	为了	馅饼	.

馅饼皮。

[juːz] ¾ [ɒv; əv] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] [tuː; tə] [iːtʃ] [kʌp] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] .

Use	**¾**	**of**	**a**	**cup**	**of**	**shortening**	**to**	**each**	**cup**	**of**	**flour**	**.**
使用	¾	的	一个	杯子	的	缩短	到	每个	杯子	的	面粉	.

每杯面粉使用 ⅄ 杯起酥油。

[juː; jʊ] [meɪ] [juːz] [ɔːl] [lɑːd] [ɔː(r)] [pɑːt] ['bʌtə(r)] [ɪf] [prɪ'fɜːd] .

You	may	use	all	lard	or	part	butter	if	preferred	.
你	可能	使用	全部	猪油	或者	部分	黄油	如果	首选	.

根据个人喜好，您可以使用全部猪油或部分黄油。

[teɪk] [ðə; ði] ['ʃɔːtnɪŋ] [wɪð] ['lev(ə)l] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [mɪks] [ɪn] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] [ðen] [stɜː(r)]

Take	the	shortening	with	level	teaspoon	of	salt	and	mix	in	the	flour	then	stir
拿	这	缩短	和	等级	茶匙	的	盐	和	混合	在	这	面粉	然后	搅拌

[ɪn] [æz; əz] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtə(r)] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] [ænd; ənd] [fɔːm] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['veri] [stɪf] [peɪst]

in	as	little	water	as	possible	and	form	with	a	spoon	into	a	very	stiff	paste
在	作为	小的	水	作为	可能的	和	形式	和	一个	勺子	进入	一个	非常	僵硬的	粘贴

.

:

.

取一茶匙盐和起酥油，拌入面粉，然后尽可能少地加入水，用勺子搅拌成非常硬的糊状。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ə; eɪ] ['mɪksɪŋ] [bɔːd] [ænd; ənd] [rəʊl] [aʊt] ['laɪtli] [fɔː(r); fə(r)] [jɔː(r); jə(r)] [paɪz] .

Put	it	on	a	mixing	board	and	roll	out	lightly	for	your	pies	.
放	它	在	一个	混合	木板	和	卷	出去	轻轻	为了	你的	馅饼	.

把它放在搅拌板上，轻轻擀开，用来做馅饼。

['ɔːlweɪz] [meɪk] [ə; eɪ] [fjuː] [slɪts] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌpə(r)] [krʌst] [tuː; tə] [ə'laʊ] [ðə; ði] [stiːm] [tuː; tə] [ɪ'skeɪp] .

Always	make	a	few	slits	in	the	upper	crust	to	allow	the	steam	to	escape	.
总是	制作	一个	很少	缝隙	在	这	上	地壳	到	允许	这	蒸汽	到	逃脱	.

务必在饼皮上划几道口子，以便蒸汽逸出。

['nevə(r)] [pʊt] [ðə; ði] ['fɪlɪŋ] [ɪn] [ʌn'tɪl] [juː; jʊ] [ɑː(r); ə(r)] ['redi] [tuː; tə] [beɪk] [ˌaɪ 'tiː] .

Never	put	the	filling	in	until	you	are	ready	to	bake	it	.
绝不	放	这	填充	在	直到	你	是	准备好	到	烤	它	.

一定要等到准备烘烤的时候再放入馅料。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	24	]
[	页	-	]

[第24页]

['æp(ə)l] [paɪ] .

Apple	Pie	.
苹果	馅饼	.

苹果派。

[teɪk] [raɪp] [tɑːt] ['æplz] , [peə(r)] , [kɔː(r)] [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] ,

Take	ripe	tart	apples	,	pare	,	core	and	cut	them	into	very	thin	slices	,
拿	成熟	酸	苹果	,	削减	,	核	和	切	他们	进入	非常	薄的	切片	,

取成熟酸苹果，去皮去核，切成极薄的片。

[fɪl] [ðə; ði] ['ʌndə(r)] [krʌst] , [ðen] [struː] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['æplz] [æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgə(r)] [æz; əz] [juː; jʊ] [θɪŋk] [ðeɪ] [rɪ'kwaɪə(r)] ,

fill	the	under	crust	,	then	strew	over	the	apples	as	much	sugar	as	you	think	they	require	,
充满	这	在下面	地壳	,	然后	胖	超过	这	苹果	作为	很多	糖	作为	你	思考	他们	要求	,

在派皮底部铺上馅料，然后在苹果上撒上你认为足够的糖。

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['nʌtmeg] [ɔː(r)] ['sɪnəmən] [tuː; tə] [teɪst] [ænd; ənd] ['bɪts] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .

a	little	nutmeg	or	cinnamon	to	taste	and	bits	of	butter	.
一个	小的	肉豆蔻	或者	肉桂	到	品尝	和	比特	的	黄油	.

根据口味加入少许肉豆蔻或肉桂，以及几块黄油。

['kʌvə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['ʌpə(r)] [peɪst] ,

Cover	with	the	upper	paste	,
覆盖	和	这	上	粘贴	,

涂上上层糊状物，

[meɪk] [ə; eɪ] [fjuː] [smɔːl] [ɪn'siʒən] [ɪn][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði]['ʌpə(r)] [krʌst] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ]

make	**a**	**few**	**small**	**incisions**	**in**	**the**	**middle**	**of**	**the**	**upper**	**crust**	**and**	**bake**	**in**	**a**
制作	一个	很少	小的	切口	在	这	中间	的	这	上	地壳	和	烤	在	一个

[maɪld]['ʌv(ə)n] .

mild	**oven**	**.**
温和的	烤箱	.

在饼皮上层中间划几道小口，然后在温度较低的烤箱中烘烤。

['lemən] [paɪ][nəʊ] . [wʌn] .

Lemon	**Pie**	**No**	**.**	**1**	**.**
柠檬	馅饼	不	.	1	.

柠檬派1号。

[fɔːr] [egz] , 1½ [kʌps] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['hiːpɪŋ] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['kɔːnstɑːtʃ] ,

4	**eggs**	**,**	**1½**	**cups**	**of**	**sugar**	**,**	**2**	**heaping**	**tablespoons**	**of**	**cornstarch**	**,**
4	鸡蛋	,	1½	杯子	的	糖	,	2	堆积	汤匙	的	玉米淀粉	,

4个鸡蛋，1.5杯糖，2大勺玉米淀粉，

[ðə; ði]['greɪtɪd] [raɪnd] [ænd; ənd] [dʒuːs] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['lemən] , [ˌtuː'tuː] ['lemənz] , 1½ [kʌps] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ]

the	**grated**	**rinds**	**and**	**juice**	**of**	**a**	**lemon**	**,**	**2**	**lemons**	**,**	**1½**	**cups**	**of**	**boiling**
这	磨碎的	果皮	和	汁	的	一个	柠檬	,	2	柠檬	,	1½	杯子	的	沸腾

['wɔːtə(r)] .

water	**.**
水	.

一个柠檬的磨碎的皮和汁，2 个柠檬，1½ 杯沸水。

[biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [ænd; ənd] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] ['seprətli] .

Beat	**the**	**yolks**	**and**	**whites**	**of**	**the**	**eggs**	**separately**	**.**
打	这	蛋黄	和	白人	的	这	鸡蛋	分别地	.

将蛋黄和蛋白分别打发。

[tuː; tə][ðə; ði]['biːt(ə)n] [jəʊk] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] , ['kɔːnstɑːtʃ] , ['lemən][dʒuːs] , [raɪnd][ænd; ənd][lɑːst]

To	**the**	**beaten**	**yolk**	**add**	**the**	**sugar**	**,**	**cornstarch**	**,**	**lemon**	**juice**	**,**	**rind**	**and**	**last**
到	这	被打败	蛋黄	添加	这	糖	,	玉米淀粉	,	柠檬	汁	,	果皮	和	最后的

[ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

the	**boiling**	**water**	**.**
这	沸腾	水	.

将打散的蛋黄加入糖、玉米淀粉、柠檬汁、柠檬皮，最后加入沸水。

[kʊk] [ɪn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)][ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] ½

Cook	**in**	**a**	**double**	**boiler**	**and**	**when**	**it**	**begins**	**to**	**thicken**	**add**	**to**	**it**	**½**
厨师	在	一个	双倍的	锅炉	和	什么时候	它	开始	到	加厚	添加	到	它	½

[ɒv; əv][ðə; ði]['biːt(ə)n] ['waɪts] ,

of	**the**	**beaten**	**whites**	**,**
的	这	被打败	白人	,

用双层蒸锅烹煮，当汤汁开始变稠时，加入一半打发的蛋白。

[stɜː(r)] [ðɪs] [ɪn] ['θʌrəli] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [kʊk] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][æz; əz] [θɪk] [æz; əz] [dɪ'zaɪəd] .

stir	**this**	**in**	**thoroughly**	**and**	**let**	**it**	**cook**	**until**	**it**	**is**	**as**	**thick**	**as**	**desired**	**.**
搅拌	这	在	彻底	和	让	它	厨师	直到	它	是	作为	厚的	作为	想要的	.

充分搅拌均匀，煮至浓稠即可。

[juːz] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [mə'ræŋ] [ɒn][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði][paɪ] .

Use	**the**	**remaining**	**whites**	**of**	**the**	**eggs**	**for**	**the**	**meringue**	**on**	**top**	**of**	**the**	**pie**	**.**
使用	这	其余的	白人	的	这	鸡蛋	为了	这	蛋白酥皮	在	顶部	的	这	馅饼	.

将剩下的蛋白用来做派顶上的蛋白霜。

['ɑːftə(r)][jɔː(r); jə(r)] ['kʌstəd] [hæz; həz] [kuːld] ,

After	**your**	**custard**	**has**	**cooled**	**,**
后	你的	蛋奶冻	有	冷却	,

等蛋奶冻冷却后，

[fɪl] [jɔː(r); jə(r)][paɪ][tɪnz][ænd; ənd][paɪl][ðə; ði] [mə'ræŋ] [ɒn][tɒp][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['veri] [sləʊ]

fill	your	pie	tins	and	pile	the	meringue	on	top	and	bake	in	a	very	slow
充满	你的	馅饼	罐头	和	桩	这	蛋白酥皮	在	顶部	和	烤	在	一个	非常	慢的

['ʌv(ə)n][tuː; tə][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] .

oven	to	a	light	brown	.
烤箱	到	一个	光	棕色的	.

将馅料填入派盘，把蛋白霜堆在上面，放入低温烤箱烘烤至浅棕色。

['lemən] [paɪ][nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .

Lemon	Pie	No	.	2	.
柠檬	馅饼	不	.	2	.

柠檬派2号。

[ðə; ði][dʒuːs][ænd; ənd]['greɪtɪd][raɪnd][ɒv; əv][wʌn]['lemən] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv]

The	juice	and	grated	rind	of	1	lemon	,	1	cup	of	sugar	,	the	yolks	of
这	汁	和	磨碎的	果皮	的	1	柠檬	,	1	杯子	的	糖	,	这	蛋黄	的

[ˌtuː'tuː] [egz] ,

2	eggs	,
2	鸡蛋	,

1个柠檬的汁和磨碎的柠檬皮，1杯糖，2个鸡蛋的蛋黄，

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)] , [mɪlk][tuː; tə] [fɪl] [ðə; ði] [pleɪt] .

3	tablespoons	of	sifted	flour	,	milk	to	fill	the	plate	.
3	汤匙	的	筛过的	面粉	,	牛奶	到	充满	这	盘子	.

3汤匙过筛面粉，牛奶加至盘子满。

[ðɪs] [meɪks] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [paɪ][ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [wɪð] [æn; ən] [ˌʌndər'krʌst] [bʌt; bət][nɒt] ['eni]

This	makes	a	large	pie	and	should	be	made	with	an	undercrust	but	not	any
这	制作	一个	大的	馅饼	和	应该	是	制成	和	一个	地壳下层	但	不是	任何

[tɒp] [krʌst] ,

top	crust	,
顶部	地壳	,

这样可以做出一个很大的馅饼，应该用底皮，但不要用面皮。

[beɪk] ['nɪəli] [dʌn] [ðen] [teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] ['frɒstɪŋ]

bake	nearly	done	then	take	from	the	oven	and	pour	over	it	a	frosting
烤	几乎	完毕	然后	拿	从	这	烤箱	和	倒	超过	它	一个	糖霜

[meɪd] [ɒv; əv][ðə; ði]['biːt(ə)n] ['waɪts] [ɒv; əv][ˌtuː'tuː] [egz] [ænd; ənd][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['paʊdəd]

made	of	the	beaten	whites	of	2	eggs	and	2	tablespoons	of	powdered
制成	的	这	被打败	白人	的	2	鸡蛋	和	2	汤匙	的	粉末状

['ʃʊgə(r)] ,

sugar	,
糖	,

烤至快熟时，从烤箱中取出，淋上用2个鸡蛋的蛋白和2汤匙糖粉打发而成的糖霜。

[set] [bæk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [braʊn] ['laɪtli] .

set	back	in	the	oven	and	brown	lightly	.
放	后退	在	这	烤箱	和	棕色的	轻轻	.

放回烤箱，轻轻烤至金黄色。

['bʌtəmɪlk] [paɪ] .

Buttermilk	Pie	.
酪乳	馅饼	.

酪乳派。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [jəʊk][ɒv; əv][ˌtuː'tuː] [egz] , [ˌtuː'tuː][skænt]

2	tablespoons	of	butter	,	1	cup	of	sugar	,	yolk	of	2	eggs	,	2	scant
2	汤匙	的	黄油	,	1	杯子	的	糖	,	蛋黄	的	2	鸡蛋	,	2	稀少

['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['bʌtəmɪlk] ,

tablespoons	of	buttermilk	,
汤匙	的	酪乳	,

2汤匙黄油，1杯糖，2个鸡蛋的蛋黄，2汤匙酪乳，

[ænd; ənd][ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][ˌtuːˈtuː] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n] .

and	the	whites	of	2	eggs	,	well	beaten	.
和	这	白人	的	2	鸡蛋	,	出色地	被打败	.

以及2个打散的鸡蛋清。

['fleɪvə(r)] [wɪð] ['lemən] [ænd; ənd] [beɪk] [wɪð] [wʌn] [krʌst] .

Flavor	with	lemon	and	bake	with	one	crust	.
味道	和	柠檬	和	烤	和	一	地壳	.

用柠檬调味，用一层饼皮烘烤。

[ðɪs] [wɪl] [meɪk] [ˌtuːˈtuː] [paɪz] [ænd; ənd] [ɪz] [dɪˈlɪʃəs] .

This	will	make	2	pies	and	is	delicious	.
这	将要	制作	2	馅饼	和	是	可口的	.

这个配方可以做两个派，味道很棒。

[kriːm] [paɪ] .

Cream	Pie	.
奶油	馅饼	.

奶油派。

[meɪk] [ə; eɪ] [rɪtʃ] [peɪst] , [rəʊl] [aʊt] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [jɔː(r); jə(r)] [pleɪts] .

Make	a	rich	paste	,	roll	out	and	cover	your	plates	.
制作	一个	富有的	粘贴	,	卷	出去	和	覆盖	你的	盘子	.

制作浓稠的面糊，擀开后涂抹在盘子上。

[kriːm] : — [pʊt] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [mɪlk] [tuː; tə] [bɔɪl] ,

CREAM	:	—	Put	a	pint	of	milk	to	boil	,
奶油	:	—	放	一个	品脱	的	牛奶	到	熬	,

奶油：——将一品脱牛奶煮沸，

[breɪk] [ˌtuːˈtuː] [egz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , ½ [kʌp] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)]

break	2	eggs	into	a	dish	and	add	1	cup	of	sugar	,	½	cup	of	flour
休息	2	鸡蛋	进入	一个	盘子	和	添加	1	杯子	的	糖	,	½	杯子	的	面粉

,

,

,

将2个鸡蛋打入碗中，加入1杯糖、1/2杯面粉，

['ɑːftə(r)] ['biːtɪŋ] [wel] , [stɜː(r)] ['ɪntuː] [ðə; ði] [mɪlk] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [kə'mensɪz] [tuː; tə] [bɔɪl] ,

after	beating	well	,	stir	into	the	milk	as	it	commences	to	boil	,
后	殴打	出色地	,	搅拌	进入	这	牛奶	作为	它	开始	到	熬	,

充分搅拌后，在牛奶开始沸腾时搅拌入牛奶中。

[stɜː(r)] [ʌnˈtɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] [juːz] ['eni] ['fleɪvə(r)] [juː; jʊ] [prɪˈfɜː(r)] , [fɪl] [ðə; ði] [paɪ] [tɪnz] [ænd; ənd] [beɪk] .

stir	until	it	thickens	use	any	flavor	you	prefer	,	fill	the	pie	tins	and	bake	.
搅拌	直到	它	增厚	使用	任何	味道	你	更喜欢	,	充满	这	馅饼	罐头	和	烤	.

搅拌至浓稠，加入你喜欢的任何口味，倒入派盘中烘烤即可。

- [paɪ] .

Cocanut	Pie	.
-	馅饼	.

椰子派。

[wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] [mɪlk] , [ˌeɪ diː 'diː] [ˌtuːˈtuː] [egz] [wel] ['biːt(ə)n] , [wʌn] [skænt] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,

1	pint	of	milk	,	add	2	eggs	well	beaten	,	1	scant	teaspoon	of	salt	,
1	品脱	的	牛奶	,	添加	2	鸡蛋	出色地	被打败	,	1	稀少	茶匙	的	盐	,

1品脱牛奶，加入2个打散的鸡蛋，1茶匙盐，

[ˌtuːˈtuː] [lɑːdʒ] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['kɔːnstɑːtʃ] .

2	large	tablespoons	of	cornstarch	.
2	大的	汤匙	的	玉米淀粉	.

2大勺玉米淀粉。

[ðə; ði] ['kɔ:nstɑ:tʃ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [mɪkst] [smu:ð] [wɪð] [mɪlk][ænd; ənd] [egz] ['bi:t(ə)n] [ʌp][ɪn][ˌaɪ 'ti:] ,

The	cornstarch	should	be	mixed	smooth	with	milk	and	eggs	beaten	up	in	it	,
这	玉米淀粉	应该	是	混合	光滑的	和	牛奶	和	鸡蛋	被打败	向上	在	它	,

将玉米淀粉与牛奶和打散的鸡蛋充分混合均匀。

['swi:tn] , ['si:z(ə)n][tu:; tə] [teɪst] [wɪð] ['nʌtmeg] .

sweeten	,	season	to	taste	with	nutmeg	.
甜味	,	季节	到	品尝	和	肉豆蔻	.

加糖，用肉豆蔻调味。

[pɔ:(r)]['ɪntu:][ðə; ði][paɪ][pænz][laɪnd] [wɪð] [peɪst] , [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .

Pour	into	the	pie	pans	lined	with	paste	,	bake	in	a	moderate	oven	.
倒	进入	这	馅饼	平底锅	衬里	和	粘贴	,	烤	在	一个	缓和	烤箱	.

将面糊倒入铺有面糊的派盘中，放入中等温度的烤箱烘烤。

['tʃeri] [paɪ] .

Cherry	Pie	.
樱桃	馅饼	.

樱桃派。

[laɪn] [ðə; ði] [dɪʃ] [ænd; ənd] [wɪð] [raɪp] ['tʃeriz] ['regjəˌleɪtɪŋ] [ðə; ði] ['kwɒntəti] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] [ju:st] [baɪ] [ðeə(r)] ['swi:tnəs] ,

Line	the	dish	and	with	ripe	cherries	regulating	the	quantity	of	sugar	used	by	their	sweetness	,
线	这	盘子	和	和	成熟	樱桃	调节	这	数量	的	糖	用过的	经过	他们的	甜味	,

在盘子底部铺上一层成熟的樱桃，根据樱桃的甜度来调节糖的用量。

[sɪft]['əʊvə(r)] [ðɪs] [ə; eɪ] [smɔ:l] ['teɪblspu:n] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,

sift	over	this	a	small	tablespoon	of	flour	,
筛	超过	这	一个	小的	汤匙	的	面粉	,

将一小勺面粉筛入其中，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['bʌtə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ]['sprɪŋk(ə)l][ɒv; əv] ['sɪnəmən] [ɔ:(r)] ['nʌtmeg] , [ðen] ['kʌvə(r)][ænd; ənd] [beɪk] .

a	little	butter	and	a	sprinkle	of	cinnamon	or	nutmeg	,	then	cover	and	bake	.
一个	小的	黄油	和	一个	撒	的	肉桂	或者	肉豆蔻	,	然后	覆盖	和	烤	.

抹上少许黄油，撒上肉桂粉或肉豆蔻粉，盖上盖子烘烤。

['ru:bɑ:b] [paɪ] .

Rhubarb	Pie	.
大黄	馅饼	.

大黄派。

[skɪn][ðə; ði] [stɔ:k] , [kʌt] [ɪn] [smɔ:l] ['pi:sɪz] , [laɪn][ðə; ði] [pleɪt] [ænd; ənd] [wel] [wɪð] [rɔ:] [fru:t] ,

Skin	the	stalk	,	cut	in	small	pieces	,	line	the	plate	and	well	with	raw	fruit	,
皮肤	这	茎	,	切	在	小的	件	,	线	这	盘子	和	出色地	和	生的	水果	,

将茎去皮，切成小段，铺在盘子上，再放上一些生水果。

[stru:] ['lævɪʃli] [wɪð] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)] [ðɪs] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)][ænd; ənd]['fleɪvə(r)] [wɪð] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] ['pi:sɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] [stru:d] ['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp] .

strew	lavishly	with	sugar	and	sprinkle	over	this	a	little	flour	and	flavor	with	cinnamon	and	pieces	of	butter	strewed	over	the	top	.
胪	慷慨地	和	糖	和	撒	超过	这	一个	小的	面粉	和	味道	和	肉桂	和	件	的	黄油	散落的	超过	这	顶部	.

撒上大量的糖，再撒上少许面粉，用肉桂调味，最后放上几块黄油。

['kʌvə(r)][ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt] ¾ [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] .

Cover	and	bake	about	¾	of	an	hour	.
覆盖	和	烤	关于	¾	的	一个	小时	.

盖上盖子，烘烤约四分之三小时。

[piːtʃ] [paɪ] .
Peach **Pie** **.**
桃 馅饼 .

桃子派。

[meɪk] [ə; eɪ] [naɪs] [ʃɔːt] [krʌst] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [ðə; ði] [paɪ] ['dɪʃɪz] ,
Make **a** **nice** **short** **crust** **and** **cover** **the** **pie** **dishes** **,**
制作 一个 好的 短的 地壳 和 覆盖 这 馅饼 菜肴 ,

做个酥脆的派皮，盖在派盘上。

[hæv; həv] ['redi] [pɛə] [ænd; ənd] ['kwɔːtəd] [raɪp] ['piːtʃɪz] [ɔː(r)] [kænd] ['piːtʃɪz] ,
have **ready** **pared** **and** **quartered** **ripe** **peaches** **or** **canned** **peaches** **,**
有 准备好 精简 和 四分 成熟 桃子 或者 罐装 桃子 ,

准备好去皮切块的成熟桃子或罐装桃子。

[pʊt] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [dɪʃ] , ['sprɪŋk(ə)l] ['θɪkli] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] ,
put **a** **layer** **of** **them** **in** **a** **dish** **,** **sprinkle** **thickly** **with** **sugar** **,**
放 一个 层 的 他们 在 一个 盘子 , 撒 浓密 和 糖 ,

将它们铺在盘子里，再撒上厚厚一层糖，

['bɪts] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ,
bits **of** **butter** **and** **sprinkle** **with** **cinnamon** **and** **1** **tablespoon** **of** **flour** **,**
比特 的 黄油 和 撒 和 肉桂 和 1 汤匙 的 面粉 ,
[rəʊl] [aʊt] [ə'nʌðə(r)] [krʌst] ,
roll **out** **another** **crust** **,**
卷 出去 其他 地壳 ,

取几小块黄油，撒上肉桂粉和1汤匙面粉，擀开另一张饼皮。

['dʌb(ə)l] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [ænd; ənd] [kʌt] [ə; eɪ] [rəʊ] [ɒv; əv] [slɪts] [θruː] [ðə; ði] ['sentə(r)] ,
double **it** **over** **and** **cut** **a** **row** **of** **slits** **through** **the** **center** **,**
双倍的 它 超过 和 切 一个 排 的 缝隙 通过 这 中心 ,

将面团对折，然后在中间切一排缝隙。

[wet] [ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ləʊə(r)] [krʌst] , [pres] ['laɪtli] [ɒn] [ðə; ði] ['edʒɪz] , [trɪm] [ˌaɪ 'tiː] [ə'raʊnd] ,
wet **the** **edge** **of** **the** **lower** **crust** **,** **press** **lightly** **on** **the** **edges** **,** **trim** **it** **around** **,**
湿的 这 边缘 的 这 降低 地壳 , 按 轻轻 在 这 边缘 , 修剪 它 大约 ,

将饼皮下边缘沾湿，轻轻按压边缘，然后修剪掉多余的部分。

[kləʊz] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] [dip] [ɪn] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] ½
close **to** **the** **dish** **with** **a** **knife** **dipped** **in** **flour** **and** **bake** **in** **a** **quick** **oven** **½**
关闭 到 这 盘子 和 一个 刀 浸入 在 面粉 和 烤 在 一个 快的 烤箱 ½
[tuː; tə] ¾ [ɒv; əv] [æn; ən] ['aʊə(r)] .
to **¾** **of** **an** **hour** **.**
到 ¾ 的 一个 小时 .

用蘸过面粉的刀靠近盘子，然后在快烤箱中烘烤½到¾小时。

[ɔːl] [fruːt] [paɪz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['iːt(ə)n] [ðə; ði] [deɪ] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [beɪkt] .
All **fruit** **pies** **should** **be** **eaten** **the** **day** **they** **are** **baked** **.**
全部 水果 馅饼 应该 是 吃 这 天 他们 是 烘焙 .

所有水果派都应该在烘焙当天食用。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **25** **]**
[页 -]

[第25页]

[mɪns] [paɪ] .
Mince **Pie** **.**
剁碎 馅饼 .

肉馅饼。

[bɔɪl] [fɔːr] ['ɛl'biː'ɛs] [pv; əv] [liːn] [miːt] , [tʃɒp] ['veri] [faɪn] , [ˌeɪ diː 'diː] [twaɪs] [ðə; ði] ['kwɒntəti] [pv; əv] ['æplz] ,

Boil	**4**	**lbs**	**of**	**lean**	**meat**	**,**	**chop**	**very**	**fine**	**,**	**add**	**twice**	**the**	**quantity**	**of**	**apples**	**,**
熬	4	磅	的	倾斜	肉	,	劈	非常	美好的	,	添加	两次	这	数量	的	苹果	,

将4磅瘦肉煮熟，切成细末，加入两倍量的苹果，

['ɔːlsəʊ] [tʃɒpt] [ænd; ənd] ½ ['el biː] [pv; əv] [rɔː] ['suːɪt; 'sjuːɪt] [tʃɒpt] ['veri] [faɪn] ,

also	**chopped**	**and**	**½**	**lb**	**of**	**raw**	**suet**	**chopped**	**very**	**fine**	**,**
还	切碎	和	½	磅	的	生的	羊脂	切碎	非常	美好的	,

还有切碎的½磅生牛油，切碎得很细。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['ɛl'biː'ɛs] [pv; əv] ['siːdɪd] ['reɪzɪnz] , [ˌtuː'tuː] ['ɛl'biː'ɛs] [pv; əv] ['kʌrənts] , [ˌtuː'tuː] ['ɛl'biː'ɛs]

then	**add**	**3**	**lbs**	**of**	**seeded**	**raisins**	**,**	**2**	**lbs**	**of**	**currants**	**,**	**2**	**lbs**
然后	添加	3	磅	的	播种	葡萄干	,	2	磅	的	醋栗	,	2	磅

[pv; əv] ['sɪtrən] [tʃɒpt] ,

of	**citron**	**chopped**	**,**
的	香橼	切碎	,

然后加入3磅去籽葡萄干、2磅黑加仑干、2磅切碎的香橼干。

['greɪtɪd] [raɪnd] [ænd; ənd] [dʒuːs] [pv; əv] [fɔːr] ['lemənz] ,

grated	**rind**	**and**	**juice**	**of**	**4**	**lemons**	**,**
磨碎的	果皮	和	汁	的	4	柠檬	,

4个柠檬的磨碎的皮和汁，

['swiːtn] [tuː; tə] [teɪst] [wɪð] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [ˌkjuːˌtiː'ɛs] [pv; əv] ['saɪdə(r)] [ænd; ənd]

sweeten	**to**	**taste**	**with**	**brown**	**sugar**	**and**	**add**	**3**	**qts**	**of**	**cider**	**and**
甜味	到	品尝	和	棕色的	糖	和	添加	3	qts	的	苹果酒	和

[wʌn] [paɪnt] [mə'dɪərə] [waɪn] ,

1	**pint**	**Madeira**	**Wine**	**,**
1	品脱	马德拉	葡萄酒	,

用红糖调味，加入3夸脱苹果酒和1品脱马德拉葡萄酒。

[wʌn] ['teɪblspuːn] [pv; əv] ['sɪnəmən] , [kləʊvz] , [meɪs] .

1	**tablespoon**	**of**	**cinnamon**	**,**	**cloves**	**,**	**mace**	**.**
1	汤匙	的	肉桂	,	丁香	,	锤	.

1汤匙肉桂、丁香、肉豆蔻。

[ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] [kæn; kən] [biː; bi] [pʊt] [ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] [tuː; tə] [juːz] [wen] ['niːdɪd] ,

This	**mixture**	**can**	**be**	**put**	**in**	**glass**	**jars**	**to**	**use**	**when**	**needed**	**,**
这	混合物	能	是	放	在	玻璃	罐子	到	使用	什么时候	需要	,

这种混合物可以装入玻璃罐中，需要时再使用。

[bɪ'twiːn] [ˌtuː'tuː] [rɪtʃ] [paɪ] [krʌsts] [fɔː(r); fə(r)] [paɪ] .

between	**2**	**rich**	**pie**	**crusts**	**for**	**pie**	**.**
之间	2	富有的	馅饼	外壳	为了	馅饼	.

夹在两层酥脆的派皮之间。

['pʌmpkɪn] [paɪ] .

Pumpkin	**Pie**	**.**
南瓜	馅饼	.

南瓜派。

[ˌtuː'tuː] ['tiːkʌp] [pv; əv] [p'ʌmpkɪnz] , [ˌtuː'tuː] [egz] , [θriː] [kʌps] [pv; əv] [mɪlk] , ½ ['tiːspuːn] [pv; əv] [sɔːlt] ,

2	**teacups**	**of**	**pumpkins**	**,**	**2**	**eggs**	**,**	**3**	**cups**	**of**	**milk**	**,**	**½**	**teaspoon**	**of**	**salt**	**,**
2	茶杯	的	南瓜	,	2	鸡蛋	,	3	杯子	的	牛奶	,	½	茶匙	的	盐	,

茶杯南瓜，2 个鸡蛋，3 杯牛奶，1/2 茶匙盐，

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['kɔːnstɑːtʃ] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['sɪnəmən] , ['dʒɪndʒə(r)] , [wʌn] [kʌp] [pv; əv] ['ʃʊgə(r)] .

1	**tablespoon**	**cornstarch**	**,**	**1**	**tablespoon**	**cinnamon**	**,**	**ginger**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**sugar**	**.**
1	汤匙	玉米淀粉	,	1	汤匙	肉桂	,	姜	,	1	杯子	的	糖	.

1汤匙玉米淀粉，1汤匙肉桂，生姜，1杯糖。

['beri] [paɪ] .
Berry Pie .
浆果 馅饼 .

浆果派。

[meɪk] [ə; eɪ] [rɪtʃ] [krʌst] [ænd; ənd] [laɪn] [ðə; ði] [paɪ] ['dɪʃɪz] ,
Make a rich crust and line the pie dishes ,
制作 一个 富有的 地壳 和 线 这 馅饼 菜肴 ,

制作酥脆的派皮，铺在派盘里。

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [fruːt] [wɪð] ½ [kʌp] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , ['bɪts] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]
put in the fruit with ½ cup of sugar , bits of butter and 1 tablespoon of
放 在 这 水果 和 ½ 杯子 的 糖 , 比特 的 黄油 和 1 汤匙 的
['flaʊə(r)] ,
flour ,
面粉 ,

放入水果、半杯糖、几块黄油和一汤匙面粉，

['sprɪŋk(ə)l] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] .
sprinkle over the top .
撒 超过 这 顶部 .

撒在上面。

[æn; ən] [eg] ['biːt(ə)n] [ʌp] [ænd; ənd] ['ædɪd] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː] [frɒm; frəm] ['rʌnɪŋ] [aʊt] .
An egg beaten up and added to it will keep it from running out .
一个 蛋 被打败 向上 和 额外 到 它 将要 保持 它 从 跑步 出去 .

加一个打散的鸡蛋进去，就能防止水流出来。

['tʃɒklət] [paɪ] .
Chocolate Pie .
巧克力 馅饼 .

巧克力派。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [mɪlk] , [ˌtuː'tuː] [egz] , ⅔ [kʌps] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [kɔːn]
2 cups of milk , 2 eggs , ⅔ cups of sugar , 2 tablespoons of corn
2 杯子 的 牛奶 , 2 鸡蛋 , ⅔ 杯子 的 糖 , 2 汤匙 的 玉米
[stɑːtʃ] ,
starch ,
淀粉 ,

2 杯牛奶，2 个鸡蛋，2/3 杯糖，2 汤匙玉米淀粉，

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['tʃɒklət] , ['bʌtə(r)] , [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['hɪkəri] [nʌt] .
2 tablespoons of chocolate , butter , size of a hickory nut .
2 汤匙 的 巧克力 , 黄油 , 尺寸 的 一个 山胡桃木 坚果 .

2 汤匙巧克力、黄油，大小与山核桃差不多。

[hiːt] [mɪlk] , ['tʃɒklət] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [tə'geðə(r)] ,
Heat milk , chocolate and sugar together ,
热 牛奶 , 巧克力 和 糖 一起 ,

牛奶、巧克力和糖一起加热。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['kɔːnstɑːtʃ] [dɪ'zɒlvd] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [kəʊld] [mɪlk] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['biːt(ə)n] [jəʊk] [ɒv; əv]
then add cornstarch dissolved in a little cold milk and the beaten yolks of
然后 添加 玉米淀粉 溶解 在 一个 小的 寒冷的 牛奶 和 这 被打败 蛋黄 的
[ðə; ði] [egz] .
the eggs .
这 鸡蛋 .

然后加入溶于少量冷牛奶中的玉米淀粉和打散的蛋黄。

[let] [ɔːl] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] .
Let all cook until thickened .
让 全部 厨师 直到 增稠 .

将所有食材煮至浓稠。

['fleɪvə(r)] [wɪð] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [beɪk] [wɪð] ['əʊnli][ðə; ði]['ʌndə(r)] [krʌst] .

Flavor	**with**	**vanilla**	**and**	**bake**	**with**	**only**	**the**	**under**	**crust**	**.**
味道	和	香草	和	烤	和	仅有的	这	在下面	地壳	.

加入香草精调味，只用饼底烘烤。

[wen] [beɪkt] ['kʌvə(r)] [wɪð] [ˌtuː'tuː] ['biːt(ə)n] ['waɪts] [ɒv; əv] [egz] [mɪkst] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ʃʊgə(r)] .

When	**baked**	**cover**	**with**	**2**	**beaten**	**whites**	**of**	**eggs**	**mixed**	**with**	**a**	**little**	**sugar**	**.**
什么时候	烘焙	覆盖	和	2	被打败	白人	的	鸡蛋	混合	和	一个	小的	糖	.

烤好后，在表面涂上2个打发的蛋清，并加入少许糖。

[pʊt][ɪn]['ʌv(ə)n] [ə'gen] [ænd; ənd] [braʊn] ['sləʊli] .

Put	**in**	**oven**	**again**	**and**	**brown**	**slowly**	**.**
放	在	烤箱	再次	和	棕色的	缓慢地	.

再次放入烤箱，慢慢烤至金黄色。

[swiːt] [pə'teɪtəʊ][paɪ] .

Sweet	**Potato**	**Pie**	**.**
甜的	土豆	馅饼	.

红薯派。

[teɪk] [wʌn][kʌp][ɒv; əv] [swiːt] [pə'teɪtəʊz][ænd; ənd][rʌb] [θruː] [ə; eɪ]['kʌləndə(r)] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp]

Take	**1**	**cup**	**of**	**sweet**	**potatoes**	**and**	**rub**	**through**	**a**	**colander**	**,**	**then**	**add**	**½**	**cup**
拿	1	杯子	的	甜的	土豆	和	擦	通过	一个	滤器	,	然后	添加	½	杯子

[ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,

of	**butter**	**,**
的	黄油	,

取1杯红薯，用滤网擦碎，然后加入1/2杯黄油，

[biːt] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [wʌn][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] ,

beat	**it**	**to**	**a**	**cream**	**,**	**then**	**add**	**½**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**	**1**	**pint**	**of**	**milk**	**,**
打	它	到	一个	奶油	,	然后	添加	½	杯子	的	糖	,	1	品脱	的	牛奶	,

将其打发至奶油状，然后加入半杯糖、1品脱牛奶，

[ˌtuː'tuː] [egz] [wel] ['biːt(ə)n] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] , ½ [ɒv; əv]['dʒɪndʒə(r)] .

2	**eggs**	**well**	**beaten**	**,**	**1**	**tablespoon**	**of**	**cinnamon**	**,**	**½**	**of**	**ginger**	**.**
2	鸡蛋	出色地	被打败	,	1	汤匙	的	肉桂	,	½	的	姜	.

2 个打散的鸡蛋，1 汤匙肉桂粉，1/2 块生姜。

[beɪk] [wɪð] [wʌn] [krʌst] , [tuː; tə][biː; bi]['iːt(ə)n][kəʊld] .

Bake	**with**	**one**	**crust**	**,**	**to**	**be**	**eaten**	**cold**	**.**
烤	和	一	地壳	,	到	是	吃	寒冷的	.

烤制时只用一层饼皮，冷食即可。

['æp(ə)l] ['dʌmplɪŋz] .

Apple	**Dumplings**	**.**
苹果	饺子	.

苹果饺子。

[meɪk] [ə; eɪ] [laɪt] ['bɪskɪt] [dəʊ] [ænd; ənd][rəʊl][kwaɪt] [θɪn] ,

Make	**a**	**light**	**biscuit**	**dough**	**and**	**roll**	**quite**	**thin**	**,**
制作	一个	光	饼干	面团	和	卷	相当	薄的	,

将面团揉成较轻的饼干面团，擀得很薄。

[kʌt][ɪn] ['piːsɪz] [ə'baʊt][fɔː(r)] ['ɪntʃɪz] [skweə(r)][ænd; ənd][rəʊl][ɪn] [iːtʃ] ½ [ɒv; əv][æn; ən]['æp(ə)l][kʌt][ɪn]

cut	**in**	**pieces**	**about**	**four**	**inches**	**square**	**and**	**roll**	**in**	**each**	**½**	**of**	**an**	**apple**	**cut**	**in**
切	在	件	关于	四	英寸	正方形	和	卷	在	每个	½	的	一个	苹果	切	在

['piːsɪz] .

pieces	**.**
件	.

将苹果切成约四英寸见方的小块，然后分别在切成小块的半个苹果中滚一滚。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] [diːp] [tɪn] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , ½ [kʌp][ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,

Put	**in**	**a**	**deep**	**tin**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**	**½**	**cup**	**of**	**butter**	**,**
放	在	一个	深的	锡	,	1	杯子	的	糖	,	½	杯子	的	黄油	,

在一个深烤盘里放入1杯糖、1/2杯黄油，

[wʌn] [lɑːdʒ] [kʌp][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [leɪ][ðə; ði] ['dʌmplɪŋz] [ɪn][ænd; ənd] [beɪk] [wʌn] - [hɑːf]['aʊə(r)] .

1	**large**	**cup**	**of**	**boiling**	**water**	**,**	**lay**	**the**	**dumplings**	**in**	**and**	**bake**	**one**	**-**	**half**	**hour**	**.**
1	大的	杯子	的	沸腾	水	,	躺	这	饺子	在	和	烤	一	-	一半	小时	.

1 大杯沸水，放入饺子，烤半小时。

['strɔːbəri] [ʃɔːt] [keɪk] [krʌst] [nəʊ] . [wʌn] .

Strawberry	**Short**	**Cake**	**Crust**	**No**	**.**	**1**	**.**
草莓	短的	蛋糕	地壳	不	.	1	.

草莓酥饼底 1 号。

[wʌn][ˌkjuː ˈtiː][ɒv; əv]['flaʊə(r)] , ½ [kʌp][ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,

1	**qt**	**of**	**flour**	**,**	**½**	**cup**	**of**	**butter**	**,**
1	qt	的	面粉	,	½	杯子	的	黄油	,

1夸脱面粉，1/2杯黄油，

[θriː] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [wet] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)] [wɪð] [wʌn]['lev(ə)l] ['tiːspuːn] [ɒv; əv]

3	**teaspoons**	**of**	**baking**	**powder**	**wet**	**with**	**cold**	**water**	**with**	**1**	**level**	**teaspoon**	**of**
3	茶匙	的	烘烤	粉末	湿的	和	寒冷的	水	和	1	等级	茶匙	的

[sɔːlt] .

salt	**.**
盐	.

3 茶匙泡打粉，用冷水加 1 平茶匙盐润湿。

['strɔːbəri] [ʃɔːt] [keɪk] [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .

Strawberry	**Short**	**Cake**	**No**	**.**	**2**	**.**
草莓	短的	蛋糕	不	.	2	.

草莓酥饼2号。

[wʌn][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] , [wʌn] [eg] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,

1	**cup**	**of**	**sugar**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**milk**	**,**	**1**	**egg**	**,**	**1**	**tablespoon**	**of**	**melted**	**butter**	**,**
1	杯子	的	糖	,	1	杯子	的	牛奶	,	1	蛋	,	1	汤匙	的	融化	黄油	,

1杯糖，1杯牛奶，1个鸡蛋，1汤匙融化的黄油，

2½ [kʌps][ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [wʌn]['lev(ə)l] ['tiːspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt]

2½	**cups**	**of**	**flour**	**,**	**2**	**teaspoons**	**of**	**baking**	**powder**	**,**	**1**	**level**	**teaspoon**	**of**	**salt**
2½	杯子	的	面粉	,	2	茶匙	的	烘烤	粉末	,	1	等级	茶匙	的	盐

, [mɪks][ə; eɪ] [keɪk] ,

,	**mix**	**a**	**cake**	**,**
,	混合	一个	蛋糕	,

2½ 杯面粉，2 茶匙泡打粉，1 平茶匙盐，混合制成蛋糕糊。

[beɪk] [ɪn] ['leɪəz] [ænd; ənd][pʊt] ['beriz] [bɪ'twiːn] [ænd; ənd]['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp][ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð]

bake	**in**	**layers**	**and**	**put**	**berries**	**between**	**and**	**over**	**the**	**top**	**and**	**serve**	**with**
烤	在	层	和	放	浆果	之间	和	超过	这	顶部	和	服务	和

[wɪpt] [kriːm] .

whipped	**cream**	**.**
鞭打	奶油	.

将面团分层烘烤，并在每层之间和最上面放上浆果，佐以鲜奶油食用。

[ðə; ði] ['beriz] [ðæt] [juː; jʊ][pʊt] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] ['leɪəz] [ɑː(r); ə(r)]['betə(r)] [mæʃt] [ænd; ənd] ['siːz(ə)nd]

The	**berries**	**that**	**you**	**put**	**between**	**the**	**layers**	**are**	**better**	**mashed**	**and**	**seasoned**
这	浆果	那	你	放	之间	这	层	是	更好的	捣碎	和	经验丰富的

[wɪð] ['ʃʊgə(r)][tuː; tə] [teɪst] .

with	**sugar**	**to**	**taste**	**.**
和	糖	到	品尝	.

夹在蛋糕层之间的浆果最好捣碎，并根据口味加糖调味。

['dʒɜːmən] [piːtʃ] [paɪ] .
German **Peach** **Pie** **.**
德语 桃 馅饼 .

德式桃子派。

[biːt] [wʌn] [eg] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] , 2½ [kʌps][ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,
Beat **1** **egg** **,** **add** **1** **cup** **of** **milk** **,** **a** **little** **salt** **,** **2½** **cups** **of** **flour** **,**
打 1 蛋 , 添加 1 杯子 的 牛奶 , 一个 小的 盐 , 2½ 杯子 的 面粉 ,

打散1个鸡蛋，加入1杯牛奶、少许盐、2.5杯面粉，

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meltɪd] ['bʌtə(r)][ænd; ənd][wʌn] ['hiːpɪŋ] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .
2 **tablespoons** **melted** **butter** **and** **1** **heaping** **teaspoon** **of** **baking** **powder** **.**
2 汤匙 融化 黄油 和 1 堆积 茶匙 的 烘烤 粉末 .

2 汤匙融化的黄油和 1 满茶匙泡打粉。

[spred] [ɪn][ə; eɪ] ['ʃæləʊ] [tɪn][ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [slaɪs] ['piːtʃɪz] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] .
Spread **in** **a** **shallow** **tin** **and** **cover** **with** **slice** **peaches** **and** **sugar** **.**
传播 在 一个 浅的 锡 和 覆盖 和 片 桃子 和 糖 .

铺在浅烤盘里，盖上桃片和糖。

[sɜːv] [wɪð] ['meɪp(ə)l] ['sɪrəp] [ɔː(r)]['eni] [gʊd] [sɔːs] .
Serve **with** **maple** **syrup** **or** **any** **good** **sauce** **.**
服务 和 枫 糖浆 或者 任何 好的 酱 .

可搭配枫糖浆或任何美味的酱汁食用。

['æplz] [ɑː(r); ə(r)] [gʊd] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] ['piːtʃɪz] .
Apples **are** **good** **in** **place** **of** **peaches** **.**
苹果 是 好的 在 地方 的 桃子 .

苹果可以代替桃子。

[pruːn] [ʃɔːt] [keɪk] .
Prune **Short** **Cake** **.**
修剪 短的 蛋糕 .

西梅酥饼。

[sɪft] [tə'geðə(r)] [twaɪs] , [ˌtuːˈtuː][kʌps][ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [fɔːr] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , 1½
Sift **together** **twice** **,** **2** **cups** **of** **flour** **,** **4** **teaspoons** **of** **baking** **powder** **,** **1½**
筛 一起 两次 , 2 杯子 的 面粉 , 4 茶匙 的 烘烤 粉末 , 1½
['tiːspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
teaspoons **of** **salt** **,**
茶匙 的 盐 ,

将2杯面粉、4茶匙泡打粉、1½茶匙盐一起过筛两次。

[ˌtuːˈtuː] [lɑːdʒ] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
2 **large** **tablespoons** **of** **sugar** **.**
2 大的 汤匙 的 糖 .

2大勺糖。

[blend] [wɪð] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] ½ [kʌp][ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd] ¾ [kʌp][ɒv; əv][mɪlk] [mɪkst] [wɪð] ['biːt(ə)n]
Blend **with** **this** **mixture** **½** **cup** **of** **butter** **and** **¾** **cup** **of** **milk** **mixed** **with** **beaten**
混合 和 这 混合物 ½ 杯子 的 黄油 和 ¾ 杯子 的 牛奶 混合 和 被打败
[jəʊk] [ɒv; əv][ˌtuːˈtuː] [egz] .
yolks **of** **2** **eggs** **.**
蛋黄 的 2 鸡蛋 .

将 1/2 杯黄油和 3/4 杯牛奶与 2 个鸡蛋的打散蛋黄混合，加入到上述混合物中。

[beɪk] [ɪn] ['leɪəz] .
Bake **in** **layers** **.**
烤 在 层 .

分层烘烤。

[juːz] [best] [pruːnz] , [səʊk] ['sevrəl] ['aʊəz] ,
Use best prunes , soak several hours ,
使用 最好的 西梅 , 浸泡 一些 小时 ,

选用上等西梅干，浸泡数小时。

[ðen] [let] [ðem; ðəm] [kʊk] ['veri] ['sləʊli] [wɪ'ðaʊt] ['bɔɪlɪŋ] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] [bʌt; bət] [nɒt] ['brəʊkən] ,
then let them cook very slowly without boiling until tender but not broken ,
然后 让 他们 厨师 非常 缓慢地 没有 沸腾 直到 投标 但 不是 破碎的 ,

然后让它们慢慢煮，不要煮沸，直到变软但不要煮烂。

['ædɪŋ] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [wen] [hɑːf] [dʌn] .
adding the sugar when half done .
添加 这 糖 什么时候 一半 完毕 .

煮到一半的时候再加糖。

[tuː; tə] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] [pruːnz] [ə'laʊ] [wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] ['tiːspuːn] ['lemən] [dʒuːs]
To 1 pint of prunes allow 1 tablespoon sugar and 1 teaspoon lemon juice
到 1 品脱 的 西梅 允许 1 汤匙 糖 和 1 茶匙 柠檬 汁
,
,
,

每1品脱西梅干加入1汤匙糖和1茶匙柠檬汁。

[wen] [ðə; ði] [pruːnz] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] , [rɪ'muːv] [ðem; ðəm] ['keəfəli] [ænd; ənd] [kʊk] [ðə; ði] [dʒuːs] [ʌn'tɪl]
when the prunes are done , remove them carefully and cook the juice until
什么时候 这 西梅 是 完毕 , 消除 他们 小心 和 厨师 这 汁 直到
[laɪk] ['sɪrəp] .
like syrup .
喜欢 糖浆 .

西梅煮熟后，小心地取出，将汁液熬煮至糖浆状。

[ɒn] [ðə; ði] ['ləʊə(r)] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] ['ʃɔːtkeɪk] [pleɪs] [pruːnz] [wɪð] ['sɪrəp] [pɔː] ['əʊvə(r)] ,
On the lower layer of shortcake place prunes with syrup poured over ,
在 这 降低 层 的 草莓蛋糕 地方 西梅 和 糖浆 倾倒 超过 ,

在酥饼底层铺上西梅干，淋上糖浆。

[ɒn] [ðə; ði] [tɒp] [juːz] [pruːnz] [wel] [dreɪnd] .
on the top use prunes well drained .
在 这 顶部 使用 西梅 出色地 排水 .

顶部使用排水良好的西梅。

[ðen] [hiːp] ['laɪtli] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] ['slaɪtli] ['swiːtnd] .
Then heap lightly with whipped cream slightly sweetened .
然后 堆 轻轻 和 鞭打 奶油 轻微地 加糖 .

然后轻轻堆上一层略带甜味的鲜奶油。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 26]
[页 -]

[第26页]

[griːn] [tə'mɑːtəʊ] [paɪ] .
Green Tomato Pie .
绿色的 番茄 馅饼 .

青番茄派。

[hæv; həv] ['redi] [fɔːr] [ˌkjuːˌtiː'ɛs] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [griːn] [tə'mɑːtəʊz] , [θriː] ['ɛl'biː'ɛs] [ɒv; əv] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] ,
Have ready 4 qts of chopped green tomatoes , 3 lbs of brown sugar ,
有 准备好 4 qts 的 切碎 绿色的 西红柿 , 3 磅 的 棕色的 糖 ,

准备好4夸脱切碎的青番茄，3磅红糖，

½ [ə; eɪ] ['nʌtmeg] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['ɔːlspaɪs] , [wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [kləʊvz] , [ˌtuː'tuː] ['leməns] ,

½	a	nutmeg	,	1	tablespoon	of	allspice	,	1	teaspoon	of	cloves	,	2	lemons	,
½	一个	肉豆蔻	,	1	汤匙	的	多香果	,	1	茶匙	的	丁香	,	2	柠檬	,

½ 个肉豆蔻，1 汤匙多香果粉，1 茶匙丁香粉，2 个柠檬，

[wʌn] ['el biː] [ɒv; əv] ['kʌrənts] , [wʌn] ['el biː] [ɒv; əv] ['reɪzɪnz] .

1	lb	of	currants	,	1	lb	of	raisins	.
1	磅	的	醋栗	,	1	磅	的	葡萄干	.

1磅醋栗，1磅葡萄干。

[ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] [ænd; ənd] ['leməns] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [tʃɒpt] [faɪn] , [bɔɪl] [ðem; ðəm] [tə'geðə(r)] [wɪð] [ðə; ði]

The	tomatoes	and	lemons	should	be	chopped	fine	,	boil	them	together	with	the
这	西红柿	和	柠檬	应该	是	切碎	美好的	,	熬	他们	一起	和	这

['ʃʊgə(r)] ,

sugar	,
糖	,

西红柿和柠檬要切碎，和糖一起煮。

[sɔːlt] [ænd; ənd] [s'paɪsɪz] [ʌn'tɪl] [rɪ'djuːst] [tuː; tə] [hɑːf] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ə'rɪdʒən(ə)l] ['kwɒntəti] .

salt	and	spices	until	reduced	to	half	of	the	original	quantity	.
盐	和	香料	直到	减少	到	一半	的	这	原来的	数量	.

加盐和香料，直到用量减少到原来的一半。

[nəʊ] ['wɔːtə(r)] [ɪz] ['niːdɪd] .

No	water	is	needed	.
不	水	是	需要	.

无需用水。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['kʌrənts] [ænd; ənd] ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] [tuː; tə] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [ˌtuː'tuː] [ɔː(r)]

Then	add	the	currants	and	raisins	and	continue	to	cook	for	2	or
然后	添加	这	醋栗	和	葡萄干	和	继续	到	厨师	为了	2	或者

[θriː] ['aʊəz] ,

3	hours	,
3	小时	,

然后加入黑加仑干和葡萄干，继续煮2到3个小时。

[fɪl] [ˌtuː'tuː] [rɪtʃ] [krʌsts] [wɪð] [ðə; ði] ['fɪlɪŋ] ['hævɪŋ] ['eni] [left] [meɪ] [biː; bi] [pʊt] [ɪn] [glɑːs] [dʒɑː(r)] [tuː; tə] [juːz]

fill	2	rich	crusts	with	the	filling	having	any	left	may	be	put	in	glass	jar	to	use
充满	2	富有的	外壳	和	这	填充	拥有	任何	左边	可能	是	放	在	玻璃	罐	到	使用

[wen] ['niːdɪd] .

when	needed	.
什么时候	需要	.

将馅料填入两个酥脆的饼皮中，剩余的馅料可以放入玻璃罐中，需要时再使用。

['tʃɒklət] [paɪ] .

Chocolate	Pie	.
巧克力	馅饼	.

巧克力派。

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [swiːt] [mɪlk] , [wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['greɪtɪd] ['tʃɒklət] [ænd; ənd]

1	cup	of	sweet	milk	,	1	cup	sugar	,	2	tablespoons	grated	chocolate	and
1	杯子	的	甜的	牛奶	,	1	杯子	糖	,	2	汤匙	磨碎的	巧克力	和

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [smuːð] ,

stir	until	smooth	,
搅拌	直到	光滑的	,

1杯甜牛奶，1杯糖，2汤匙磨碎的巧克力，搅拌至顺滑。

[jəʊk] [frɒm; frəm] [egz] ,

yolks	from	eggs	,
蛋黄	从	鸡蛋	,

鸡蛋中的蛋黄

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['kɔːnstɑːtʃ] [wet] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɪlk][ænd; ənd] [stɜːd] ['ɪntuː][mɪlk] [waɪl]

1	teaspoon	of	cornstarch	wet	with	a	little	milk	and	stirred	into	milk	while
1	茶匙	的	玉米淀粉	湿的	和	一个	小的	牛奶	和	搅拌	进入	牛奶	尽管

['bɔɪlɪŋ] .

boiling	.
沸腾	.

1茶匙玉米淀粉用少量牛奶润湿，然后搅拌到沸腾的牛奶中。

[kʊk] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] ['dɪmplz] , [pʊt]['ɪntuː] [krʌsts] [ænd; ənd] [beɪk] .

Cook	until	it	dimples	,	put	into	crusts	and	bake	.
厨师	直到	它	酒窝	,	放	进入	外壳	和	烤	.

煮至表面出现凹陷，放入饼皮中烘烤。

[frɒst] [wɪð] ['waɪts] [ɒv; əv][fɔːr] [egz] [ænd; ənd][fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)] , ['fleɪvə(r)] [wɪð] [və'nɪlə] .

Frost	with	whites	of	4	eggs	and	4	tablespoons	sugar	,	flavor	with	vanilla	.
霜	和	白人	的	4	鸡蛋	和	4	汤匙	糖	,	味道	和	香草	.

用 4 个鸡蛋的蛋白和 4 汤匙糖制成糖霜，并用香草精调味。

['hɑːləkwɪn] [paɪ] .

Harlequin	Pie	.
丑角	馅饼	.

丑角派。

[wʌn][kʌp][ɒv; əv] ['krænbəriz] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv]['reɪzɪnz] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv] ['æplz] , [rʌn] [ɔːl] [θruː]

1	cup	of	cranberries	,	1	cup	of	raisins	,	1	cup	of	apples	,	run	all	through
1	杯子	的	蔓越莓	,	1	杯子	的	葡萄干	,	1	杯子	的	苹果	,	跑步	全部	通过

[miːt] ['tʃɒpə(r)] .

meat	chopper	.
肉	直升机	.

1 杯蔓越莓干、1 杯葡萄干、1 杯苹果干，全部放入绞肉机绞碎。

[mɪks] ['θʌrəli] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , ['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd][ˌtuː'tuː][ɔː(r)][θriː]

Mix	thoroughly	,	add	1	cup	of	sugar	,	little	salt	and	2	or	3
混合	彻底	,	添加	1	杯子	的	糖	,	小的	盐	和	2	或者	3

['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .

tablespoons	of	water	.
汤匙	的	水	.

充分搅拌，加入 1 杯糖、少许盐和 2 或 3 汤匙水。

[beɪk] [ɪn] [rɪtʃ] [krʌst] .

Bake	in	rich	crust	.
烤	在	富有的	地壳	.

用酥脆的饼皮烘烤。

[keɪks]

CAKES
蛋糕

蛋糕

[hɪnts] [fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] [keɪks] .

Hints	for	making	cakes	.
提示	为了	制作	蛋糕	.

制作蛋糕的小贴士。

[ðə; ði]['flaʊə(r)][ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlweɪz] [biː; bi] ['veri] [draɪ][ænd; ənd] [wel] ['sɪftɪd] .

The	flour	should	always	be	very	dry	and	well	sifted	.
这	面粉	应该	总是	是	非常	干燥	和	出色地	筛过的	.

面粉一定要非常干燥，并且过筛均匀。

[waɪt] ['ʃʊgə(r)][ɪz]['pjʊrər][ænd; ənd] [s'wi:tər] [fɔ:(r); fə(r)] [keɪks] [ænd; ənd] ['peɪstriz] [ðæn; ðən][ðə; ði] [braʊn]

White	sugar	is	purer	and	sweeter	for	cakes	and	pastries	than	the	brown
白色的	糖	是	更纯净	和	更甜	为了	蛋糕	和	糕点	比	这	棕色的

['ʃʊgə(r)] .

sugar	.
糖	.

比起红糖，白砂糖更纯净、更甜，更适合制作蛋糕和糕点。

[ɪf] [ðə; ði]['bʌtə(r)][ɪz]['veri] [hɑ:d] ['sɒfn] [bʌt; bət][du:; də][nɒt] [melt] [ˌaɪ 'ti:] [wen] ['səʊdə][ɪz] [ju:st] [dɪ'zɒlv]

If	the	butter	is	very	hard	soften	but	do	not	melt	it	when	soda	is	used	dissolve
如果	这	黄油	是	非常	难的	软化	但	做	不是	熔化	它	什么时候	苏打	是	用过的	溶解

[ˌaɪ 'ti:][bɪ'fɔ:(r)] ['ædɪŋ] [tu:; tə][ðə; ði] [graʊnd] ['mɪkstʃə(r)] .

it	before	adding	to	the	ground	mixture	.
它	前	添加	到	这	地面	混合物	.

如果黄油很硬，用小苏打时，先将其软化但不要融化，然后再加入到研磨混合物中。

[fru:t] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['θʌrəli] [draɪ] [ɪf] ['ædɪd] [tu:; tə][ðə; ði]['ʌðə(r)] [ɪn'gri:diənts] [dæmp] ,

Fruit	should	be	thoroughly	dry	if	added	to	the	other	ingredients	damp	,
水果	应该	是	彻底	干燥	如果	额外	到	这	其他	原料	潮湿	,

如果其他食材潮湿，水果必须完全干燥。

[keɪks] [wɪl] [bi:; bi]['laɪəb(ə)l][tu:; tə][bi:; bi] ['hevi] .

cakes	will	be	liable	to	be	heavy	.
蛋糕	将要	是	容易	到	是	重的	.

蛋糕可能会很重。

[dʌst] [jɔ:(r); jə(r)] [fru:t] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði]['flaʊə(r)][tu:; tə][bi:; bi] [ju:st] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] [keɪk]

Dust	your	fruit	with	a	little	of	the	flour	to	be	used	for	the	cake
灰尘	你的	水果	和	一个	小的	的	这	面粉	到	是	用过的	为了	这	蛋糕

[ænd; ənd][stɜ:(r)]['ɪntu:][ðə; ði]['ʌðə(r)] [ɪn'gri:diənts] [dʒʌst][bɪ'fɔ:(r)] ['pʊtɪŋ] [ɪn][ðə; ði][rest][ɒv; əv][ðə; ði]

and	stir	into	the	other	ingredients	just	before	putting	in	the	rest	of	the
和	搅拌	进入	这	其他	原料	只是	前	推杆	在	这	休息	的	这

['flaʊə(r)] .

flour	.
面粉	.

将水果裹上少许蛋糕用面粉，然后在加入剩余面粉之前，将其拌入其他配料中。

[ðə; ði] [ɪn'gri:diənts] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [wel] ['bi:t(ə)n] [bɪ'fɔ:(r)] ['mɪksɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['flaʊə(r)] [ɪk'sept] [ɪn][ə; eɪ] [fju:]

The	ingredients	should	be	well	beaten	before	mixing	in	the	flour	except	in	a	few
这	原料	应该	是	出色地	被打败	前	混合	在	这	面粉	除了	在	一个	很少

[pleɪn] [keɪks] [ðæt] [ɑ:(r); ə(r)]['bi:t(ə)n] [ɔ:l] [tə'geðə(r)] .

plain	cakes	that	are	beaten	all	together	.
清楚的	蛋糕	那	是	被打败	全部	一起	.

除了少数几种简单的蛋糕需要将所有材料一起搅拌外，其他材料都应该在加入面粉之前充分搅拌均匀。

[ɔ:l] [keɪks] [beɪk] [naɪsə] [ɪf] [ðə; ði][pæn] [ju:st] [ɪz] [laɪnd] [wɪð] ['bʌtəd] ['peɪpə(r)] .

All	cakes	bake	nicer	if	the	pan	used	is	lined	with	buttered	paper	.
全部	蛋糕	烤	更漂亮	如果	这	平底锅	用过的	是	衬里	和	涂黄油的	纸	.

如果烤盘里铺上涂了黄油的烘焙纸，所有蛋糕烤出来都会更好看。

[gʊd] [spʌndʒ] [keɪk] .

Good	Sponge	Cake	.
好的	海绵	蛋糕	.

好吃的海绵蛋糕。

[bi:t] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][θri:] [egz] ,

Beat	the	whites	of	3	eggs	,
打	这	白人	的	3	鸡蛋	,

将3个鸡蛋的蛋白打发，

[draɪ][ænd; ənd][ðə; ði] [jəʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] ['ɪntuː][ðə; ði] [jəʊk] ['grædʒuəli] [biːt] [wʌn][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] [ðen]

dry	**and**	**the**	**yolks**	**until**	**thick**	**into**	**the**	**yolks**	**gradually**	**beat**	**1**	**cup**	**of**	**sugar**	**then**
干燥	和	这	蛋黄	直到	厚的	进入	这	蛋黄	逐步地	打	1	杯子	的	糖	然后

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['lemən][dʒuːs][ænd; ənd][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] ,

1	**tablespoon**	**of**	**lemon**	**juice**	**and**	**2**	**tablespoons**	**of**	**cold**	**water**	**,**
1	汤匙	的	柠檬	汁	和	2	汤匙	的	寒冷的	水	,

将干粉和蛋黄搅打至浓稠，然后逐渐加入1杯糖、1汤匙柠檬汁和2汤匙冷水，继续搅打至蛋黄变稠。

[fəʊld][ɪn][pɑːt][ɒv; əv][ðə; ði] ['waɪts] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ɒv; əv] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)][ænd; ənd][ðə; ði][rest]

fold	**in**	**part**	**of**	**the**	**whites**	**then**	**add**	**1**	**cup**	**of**	**sifted**	**flour**	**and**	**the**	**rest**
折叠	在	部分	的	这	白人	然后	添加	1	杯子	的	筛过的	面粉	和	这	休息

[ɒv; əv][ðə; ði] ['waɪts] .

of	**the**	**whites**	**.**
的	这	白人	.

先拌入一部分蛋白，然后加入 1 杯过筛的面粉和剩余的蛋白。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ][tjuːb][pæn][frɒm; frəm] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**a**	**tube**	**pan**	**from**	**30**	**to**	**40**	**minutes**	**.**
烤	在	一个	管子	平底锅	从	-	到	-	分钟	.

用中空模具烘烤 30 至 40 分钟。

[dʒæm] [keɪk] .

Jam	**Cake**	**.**
果酱	蛋糕	.

果酱蛋糕。

1½ [kʌps]['ʃʊgə(r)] , ½ [kʌp][ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ˌtuː'tuː] [egz] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv][dʒæm] ,

1½	**cups**	**sugar**	**,**	**½**	**cup**	**of**	**butter**	**,**	**2**	**eggs**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**jam**	**,**
1½	杯子	糖	,	½	杯子	的	黄油	,	2	鸡蛋	,	1	杯子	的	果酱	,

1½ 杯糖，½ 杯黄油，2 个鸡蛋，1 杯果酱，

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['saʊə(r)][mɪlk] , ½ ['tiːspuːn] [ɒv; əv]['səʊdə] , 1½ [kʌps][ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

3	**tablespoons**	**sour**	**milk**	**,**	**½**	**teaspoon**	**of**	**soda**	**,**	**1½**	**cups**	**of**	**flour**	**.**
3	汤匙	酸的	牛奶	,	½	茶匙	的	苏打	,	1½	杯子	的	面粉	.

3 汤匙酸奶，½ 茶匙小苏打，1½ 杯面粉。

['fɪlɪŋ] .

Filling	**.**
填充	.

填充。

[wʌn][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , ½ [kʌp]['wɔːtə(r)] , ½ [kʌp] [tʃɒpt] ['reɪzɪnz] [waɪt] [ɒv; əv][wʌn] [eg] ,

1	**cup**	**of**	**sugar**	**,**	**½**	**cup**	**water**	**,**	**½**	**cup**	**chopped**	**raisins**	**white**	**of**	**1**	**egg**	**,**
1	杯子	的	糖	,	½	杯子	水	,	½	杯子	切碎	葡萄干	白色的	的	1	蛋	,

1 杯糖，1/2 杯水，1/2 杯切碎的葡萄干，1 个鸡蛋的蛋白，

[bɔɪl][ɔːl][bʌt; bət] [eg] [ʌn'tɪl]['wæksi][ˌeɪ diː 'diː]['biːt(ə)n] [waɪt] .

boil	**all**	**but**	**egg**	**until**	**waxy**	**add**	**beaten**	**white**	**.**
熬	全部	但	蛋	直到	蜡状的	添加	被打败	白色的	.

除了鸡蛋以外的所有食材煮至半熟，加入打散的蛋白。

['hɪkəri] [nʌt] [keɪk] .

Hickory	**Nut**	**Cake**	**.**
山核桃	坚果	蛋糕	.

山核桃蛋糕。

[wʌn][kʌp]['ʃʊgə(r)] , ['bʌtə(r)][saɪz][ɒv; əv][æn; ən] [eg] , ['waɪts] [ɒv; əv][ˌtuː'tuː] [egz] , ⅔ [kʌp][ɒv; əv] [swiːt]

1	**cup**	**sugar**	**,**	**butter**	**size**	**of**	**an**	**egg**	**,**	**whites**	**of**	**2**	**eggs**	**,**	**⅔**	**cup**	**of**	**sweet**
1	杯子	糖	,	黄油	尺寸	的	一个	蛋	,	白人	的	2	鸡蛋	,	⅔	杯子	的	甜的

[mɪlk] ,

milk	**,**
牛奶	,

1 杯糖，鸡蛋大小的黄油，2 个鸡蛋的蛋白，⅔ 杯甜牛奶，

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ɒv; əv] [ˈflaʊə(r)] , [ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)] .

2	cups	of	flour	,	2	teaspoons	baking	powder	.
2	杯子	的	面粉	,	2	茶匙	烘烤	粉末	.

2 杯面粉，2 茶匙泡打粉。

[ˈfɪlɪŋ] .

Filling	.
填充	.

填充。

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [nʌts] , ⅔ [kʌps] [ɒv; əv] [ˈsaʊə(r)] [kriːm] , [pɪntʃ] [ɒv; əv] [ˈsəʊdə] ,

1	cup	of	chopped	nuts	,	⅔	cups	of	sour	cream	,	pinch	of	soda	,
1	杯子	的	切碎	坚果	,	⅔	杯子	的	酸的	奶油	,	捏	的	苏打	,

1 杯切碎的坚果，⅔ 杯酸奶油，少许苏打水，

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [ˈʃʊgə(r)] [bɔɪl] [ʌnˈtɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [bɪˈgɪnz] [tuː; tə] [ˈθɪkən] , [let] [kuːl] [bɪˈfɔː(r)] [ˈpʊtɪŋ] [ɪn] [ðə; ði]

1	cup	of	sugar	boil	until	it	begins	to	thicken	,	let	cool	before	putting	in	the
1	杯子	的	糖	熬	直到	它	开始	到	加厚	,	让	凉爽的	前	推杆	在	这

[keɪk] .

cake	.
蛋糕	.

将1杯糖煮至开始变稠，冷却后再放入蛋糕中。

[rəʊl] [ˈdʒeli] [keɪk] .

Roll	Jelly	Cake	.
卷	果冻	蛋糕	.

卷果冻蛋糕。

[θriː] [egz] , [wʌn] [kʌp] [ˈʃʊgə(r)] , [wʌn] [kʌp] [ˈflaʊə(r)] , [wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)] , [ˌtuːˈtuː]

3	eggs	,	1	cup	sugar	,	1	cup	flour	,	1	teaspoon	baking	powder	,	2
3	鸡蛋	,	1	杯子	糖	,	1	杯子	面粉	,	1	茶匙	烘烤	粉末	,	2

[ˈteɪbəlˌspuːnz] [swiːt] [mɪlk] ,

tablespoons	sweet	milk	,
汤匙	甜的	牛奶	,

3个鸡蛋，1杯糖，1杯面粉，1茶匙泡打粉，2汤匙甜牛奶，

[sɔːlt] , [sɪft] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)] [wɪð] [ˈflaʊə(r)] [lɑːst] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈbiːt(ə)n] [ˈwaɪts] [ænd; ənd] [ˈfleɪvə(r)] .

salt	,	sift	baking	powder	with	flour	last	add	beaten	whites	and	flavor	.
盐	,	筛	烘烤	粉末	和	面粉	最后的	添加	被打败	白人	和	味道	.

将盐、泡打粉和面粉一起过筛，最后加入打发的蛋白和调味料。

[beɪk] [ɪn] [ˈdrɪpɪŋ] [pæn] , [tɜːn] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [ˈtaʊəl] , [spred] [wɪð] [ˈdʒeli] [ænd; ənd] [rəʊl] [waɪl] [wɔːm] .

Bake	in	dripping	pan	,	turn	out	on	a	towel	,	spread	with	jelly	and	roll	while	warm	.
烤	在	滴落	平底锅	,	转动	出去	在	一个	毛巾	,	传播	和	果冻	和	卷	尽管	温暖的	.

在滴油的烤盘中烘烤，取出放在毛巾上，涂上果酱，趁热卷起来。

[sɒft] [məˈlæsɪz] [keɪk] .

Soft	Molasses	Cake	.
柔软的	糖蜜	蛋糕	.

软糖蜜蛋糕。

½ [kʌp] [ˈʃʊgə(r)] , ½ [kʌp] [ɒv; əv] [məˈlæsɪz] , ½ [kʌp] [lɑːd] , ½ [kʌp] [ˈsaʊə(r)] [mɪlk] ,

½	cup	sugar	,	½	cup	of	molasses	,	½	cup	lard	,	½	cup	sour	milk	,
½	杯子	糖	,	½	杯子	的	糖蜜	,	½	杯子	猪油	,	½	杯子	酸的	牛奶	,

½ 杯糖，½ 杯糖蜜，½ 杯猪油，½ 杯酸奶，

[ˌtuːˈtuː] [egz] [ˈbiːt(ə)n] [wɪð] [ˈʃʊgə(r)] , [wʌn] [ˈtiːspuːn] [ɒv; əv] [ˈdʒɪndʒə(r)] , [wʌn] [ˈtiːspuːn] [ɒv; əv] [ˈsəʊdə] ,

2	eggs	beaten	with	sugar	,	1	teaspoon	of	ginger	,	1	teaspoon	of	soda	,
2	鸡蛋	被打败	和	糖	,	1	茶匙	的	姜	,	1	茶匙	的	苏打	,

2½ [kʌps] [ɒv; əv] [ˈflaʊə(r)] .

2½	cups	of	flour	.
2½	杯子	的	面粉	.

2 个鸡蛋加糖打散，1 茶匙姜粉，1 茶匙小苏打，2½ 杯面粉。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[**Pg** **27**]
[页 -]

[第27页]

['dʒɪndʒə(r)] [bred] .
Ginger **Bread** **.**
姜 面包 .

姜饼。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃɔːtnɪŋ] , [wʌn] [kʌp] [pv; əv] [gʊd] [en] . [əʊ] . [mə'læsɪz] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒə(r)]
4 **tablespoons** **shortening** **,** **1** **cup** **of** **good** **N** **.** **O** **.** **molasses** **,** **1** **teaspoon** **ginger**
4 汤匙 缩短 , 1 杯子 的 好的 N . 哦 . 糖蜜 , 1 茶匙 姜
,
,
,

4汤匙起酥油，1杯优质无糖蜜，1茶匙姜末，

['tiːspuːn] ['səʊdə] , [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [pv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [dʒʌst] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] ,
teaspoon **soda** **,** **4** **tablespoons** **of** **boiling** **water** **,** **just** **a** **little** **salt** **,**
茶匙 苏打 , 4 汤匙 的 沸腾 水 , 只是 一个 小的 盐 ,

一茶匙小苏打，4汤匙沸水，少许盐，

[pʊt] [ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [pv; əv] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [pn] [wʌn] ['tiːspuːn] ['æləm] [ænd; ənd] [ˌtuːˈtuː] [pn] ['səʊdə] ,
put **2** **tablespoons** **of** **hot** **water** **on** **1** **teaspoon** **alum** **and** **2** **on** **soda** **,**
放 2 汤匙 的 热的 水 在 1 茶匙 明矾 和 2 在 苏打 ,

将2汤匙热水倒入1茶匙明矾中，再将2汤匙热水倒入小苏打中。

[mɪks] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] ['kʊkiz] , [dɪ'vaɪd] [ɪn] [fɔː(r)] [pɑːts] ,
mix **the** **same** **as** **for** **cookies** **,** **divide** **in** **four** **parts** **,**
混合 这 相同的 作为 为了 曲奇饼 , 划分 在 四 部分 ,

按照做饼干的方法混合，分成四份，

[rəʊl] [aʊt] [ðə; ði] [saɪz] [pv; əv] [jɔː(r); jə(r)] [tɪn] [ænd; ənd] [mɑːk] [ðə; ði] [tɒp] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] .
roll **out** **the** **size** **of** **your** **tin** **and** **mark** **the** **top** **with** **a** **knife** **.**
卷 出去 这 尺寸 的 你的 锡 和 标记 这 顶部 和 一个 刀 .

将面团擀成与模具大小相同的大小，并在顶部用刀划线。

[d'ɛvəlz] [fuːd] [nəʊ] . [wʌn] .
Devils **Food** **No** **.** **1** **.**
魔鬼 食物 不 . 1 .

魔鬼的食物1号。

[greɪt] ½ [kjuːb] [pv; əv] ['beɪkəz] ['tʃɒklət] , [jəʊk] [pv; əv] [wʌn] [eg] , [wʌn] [kʌp] [pv; əv] ['ʃʊgə(r)] ,
Grate **½** **cube** **of** **Bakers** **Chocolate** **,** **yolk** **of** **1** **egg** **,** **1** **cup** **of** **sugar** **,**
格特 ½ 立方体 的 面包师 巧克力 , 蛋黄 的 1 蛋 , 1 杯子 的 糖 ,

将半块烘焙巧克力、一个蛋黄和一杯糖磨碎。

½ [kʌp] [pv; əv] [swiːt] [mɪlk] , [mɪks] [tə'geðə(r)] [pʊt] [pn] [ðə; ði] [stəʊv] [ænd; ənd] [hiːt] ,
½ **cup** **of** **sweet** **milk** **,** **mix** **together** **put** **on** **the** **stove** **and** **heat** **,**
½ 杯子 的 甜的 牛奶 , 混合 一起 放 在 这 火炉 和 热 ,

将半杯甜牛奶混合，放在炉子上加热。

[kuːl] [bɪ'fɔː(r)] ['ædɪŋ] ['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] .
cool **before** **adding** **other** **ingredients** **.**
凉爽的 前 添加 其他 原料 .

冷却后再加入其他配料。

[wʌn] [kʌp] [pv; əv] ['ʃʊgə(r)] , ½ [kʌp] [pv; əv] ['bʌtə(r)] , [ˌtuːˈtuː] [egz] ([stɜː(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm]) ,
1 **cup** **of** **sugar** **,** **½** **cup** **of** **butter** **,** **2** **eggs** **(** **stir** **to** **a** **cream** **)** **,**
1 杯子 的 糖 , ½ 杯子 的 黄油 , 2 鸡蛋 (搅拌 到 一个 奶油) ,

1 杯糖，1/2 杯黄油，2 个鸡蛋（搅拌成奶油状），

½ [kʌp][ɒv; əv] [swiːt] [mɪlk] , [ˌtuːˈtuː][kʌps][ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ,

½	**cup**	**of**	**sweet**	**milk**	**,**	**2**	**cups**	**of**	**flour**	**,**	**2**	**teaspoons**	**of**	**baking**	**powder**	**,**
½	杯子	的	甜的	牛奶	,	2	杯子	的	面粉	,	2	茶匙	的	烘烤	粉末	,

1/2 杯甜牛奶，2 杯面粉，2 茶匙泡打粉，

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [vəˈnɪlə] .

2	**teaspoons**	**of**	**vanilla**	**.**
2	茶匙	的	香草	.

2茶匙香草精。

[stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] ['tʃɒklət] , [beɪk] [ɪn] ['leɪəz] [ænd; ənd][pʊt] [təˈgeðə(r)] [wɪð] ['aɪsɪŋ][ɔː(r)] [meɪk] [ə; eɪ][ləʊf] [keɪk] .

Stir	**in**	**the**	**chocolate**	**,**	**bake**	**in**	**layers**	**and**	**put**	**together**	**with**	**icing**	**or**	**make**	**a**	**loaf**	**cake**	**.**
搅拌	在	这	巧克力	,	烤	在	层	和	放	一起	和	糖霜	或者	制作	一个	面包	蛋糕	.

拌入巧克力，分层烘烤，然后用糖霜粘合在一起，或者做成一个条状蛋糕。

[dˈɛvəlz] [fuːd] [nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] .

Devils	**Food**	**No**	**.**	**2**	**.**
魔鬼	食物	不	.	2	.

魔鬼的食物2号。

[greɪt] ½ [keɪk] [ɒv; əv] ['tʃɒklət] , [jəʊk][ɒv; əv][wʌn] [eg] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,

Grate	**½**	**cake**	**of**	**chocolate**	**,**	**yolk**	**of**	**1**	**egg**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**
格特	½	蛋糕	的	巧克力	,	蛋黄	的	1	蛋	,	1	杯子	的	糖	,

将半块巧克力、一个蛋黄、一杯糖磨碎。

½ [kʌp][ɒv; əv] [swiːt] [mɪlk] , [mɪks][təˈgeðə(r)] [pʊt][ɒn][ðə; ði][stəʊv] [ænd; ənd] [hiːt] [ɔːl][təˈgeðə(r)] .

½	**cup**	**of**	**sweet**	**milk**	**,**	**mix**	**together**	**put**	**on**	**the**	**stove**	**and**	**heat**	**all**	**together**	**.**
½	杯子	的	甜的	牛奶	,	混合	一起	放	在	这	火炉	和	热	全部	一起	.

将1/2杯甜牛奶混合，放在炉子上一起加热。

[kuːl] [bɪˈfɔː(r)] ['ædɪŋ] [ðə; ði]['ʌðə(r)] [ɪnˈgriːdiənts] .

Cool	**before**	**adding**	**the**	**other**	**ingredients**	**.**
凉爽的	前	添加	这	其他	原料	.

冷却后再加入其他配料。

[wʌn][kʌp]['ʃʊgə(r)] , ½ [kʌp]['bʌtə(r)] , [ˌtuːˈtuː] [egz] ([stɜː(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm]) ½ [kʌp][ɒv; əv] [swiːt] [mɪlk] ,

1	**cup**	**sugar**	**,**	**½**	**cup**	**butter**	**,**	**2**	**eggs**	**(**	**stir**	**to**	**a**	**cream**	**)**	**½**	**cup**	**of**	**sweet**	**milk**	**,**
1	杯子	糖	,	½	杯子	黄油	,	2	鸡蛋	(	搅拌	到	一个	奶油	)	½	杯子	的	甜的	牛奶	,

1 杯糖，1/2 杯黄油，2 个鸡蛋（搅拌成奶油状），1/2 杯甜牛奶，

[ˌtuːˈtuː][kʌps][ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [vəˈnɪlə] .

2	**cups**	**of**	**flour**	**,**	**2**	**teaspoons**	**baking**	**powder**	**,**	**2**	**teaspoons**	**of**	**vanilla**	**.**
2	杯子	的	面粉	,	2	茶匙	烘烤	粉末	,	2	茶匙	的	香草	.

杯面粉，2 茶匙泡打粉，2 茶匙香草精。

[stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] ['tʃɒklət] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][ləʊf] [keɪk] [ɔː(r)] ['leɪəz] [ænd; ənd][pʊt] [təˈgeðə(r)] [wɪð] ['aɪsɪŋ] .

Stir	**in**	**the**	**chocolate**	**bake**	**in**	**a**	**loaf**	**cake**	**or**	**layers**	**and**	**put**	**together**	**with**	**icing**	**.**
搅拌	在	这	巧克力	烤	在	一个	面包	蛋糕	或者	层	和	放	一起	和	糖霜	.

将巧克力拌入面包屑中烘烤，或者分层烘烤，然后用糖霜粘合在一起。

[spaɪs] [keɪk] .

Spice	**Cake**	**.**
香料	蛋糕	.

香料蛋糕。

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , ½ [kʌp] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] , ½ [kʌp] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , ½ [kʌp] ['saʊə(r)] [mɪlk] ,

1	cup	of	sugar	,	½	cup	of	molasses	,	½	cup	of	butter	,	½	cup	sour	milk	,
1	杯子	的	糖	,	½	杯子	的	糖蜜	,	½	杯子	的	黄油	,	½	杯子	酸的	牛奶	,

1 杯糖，1/2 杯糖蜜，1/2 杯黄油，1/2 杯酸奶，

½ [kʌp] [kəʊld] ['kɒfi] , [ˌtuː'tuː] [egz] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['səʊdə] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən] , [wʌn] ['tiːspuːn] [kləʊvz] ,

½	cup	cold	coffee	,	2	eggs	,	1	teaspoon	soda	,	1	teaspoon	cinnamon	,	1	teaspoon	cloves	,
½	杯子	寒冷的	咖啡	,	2	鸡蛋	,	1	茶匙	苏打	,	1	茶匙	肉桂	,	1	茶匙	丁香	,

半杯冷咖啡，2个鸡蛋，1茶匙苏打水，1茶匙肉桂粉，1茶匙丁香粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['greɪtɪd] ['tʃɒklət] , [ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ,

1	tablespoon	grated	chocolate	,	2	cups	of	flour	,
1	汤匙	磨碎的	巧克力	,	2	杯子	的	面粉	,

1汤匙磨碎的巧克力，2杯面粉，

[beɪk] [ɪn] [tuː] ['leɪəz] ['meɪkɪŋ] ['fɪlɪŋ] [ɒv; əv] [wʌn] [kʌp] [tʃɒpt] ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] [bɔɪld] ['frɒstɪŋ] .

bake	in	two	layers	making	filling	of	1	cup	chopped	raisins	and	boiled	frosting	.
烤	在	二	层	制作	填充	的	1	杯子	切碎	葡萄干	和	煮沸	糖霜	.

分两层烘烤，馅料为 1 杯切碎的葡萄干和煮熟的糖霜。

['əʊtmiːl] ['kʊkiz] .

Oatmeal	Cookies	.
麦片	曲奇饼	.

燕麦饼干。

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , 1½ [kʌps] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː] [egz] , [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [swiːt] [mɪlk] ,

1	cup	of	butter	,	1½	cups	of	sugar	,	2	eggs	,	4	tablespoons	sweet	milk	,
1	杯子	的	黄油	,	1½	杯子	的	糖	,	2	鸡蛋	,	4	汤匙	甜的	牛奶	,

1 杯黄油，1½ 杯糖，2 个鸡蛋，4 汤匙甜牛奶，

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['əʊtmiːl] ([ˌʌn'kʊkt]) , [ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , ½ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ,

2	cups	of	oatmeal	(	uncooked	)	,	2	cups	of	flour	,	½	teaspoon	baking	powder	,
2	杯子	的	麦片	(	生	)	,	2	杯子	的	面粉	,	½	茶匙	烘烤	粉末	,

2 杯燕麦片（未煮熟），2 杯面粉，1/2 茶匙泡打粉，

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['reɪzɪnz] (['siːdɪd]) [kʌt] [ænd; ənd] ['fleɪvəd] [wɪð] [wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['nʌtmeg] .

1	cup	of	raisins	(	seeded	)	cut	and	flavored	with	1	teaspoon	of	cinnamon	,	a	little	nutmeg	.
1	杯子	的	葡萄干	(	播种	)	切	和	调味	和	1	茶匙	的	肉桂	,	一个	小的	肉豆蔻	.

1 杯去籽葡萄干，切碎，加入 1 茶匙肉桂粉和少许肉豆蔻粉调味。

[kriːm] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [tə'geðə(r)] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [egz] [wel] ['biːt(ə)n] [ðen] [ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd] ['əʊtmiːl] .

Cream	the	butter	and	sugar	together	add	the	eggs	well	beaten	then	the	milk	and	oatmeal	.
奶油	这	黄油	和	糖	一起	添加	这	鸡蛋	出色地	被打败	然后	这	牛奶	和	麦片	.

将黄油和糖搅打均匀，加入打散的鸡蛋，然后加入牛奶和燕麦片。

[sɪft] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['reɪzɪnz] ['nʌtmeg] [lɑːst] .

Sift	the	baking	powder	in	the	flour	and	add	the	raisins	nutmeg	last	.
筛	这	烘烤	粉末	在	这	面粉	和	添加	这	葡萄干	肉豆蔻	最后的	.

将泡打粉筛入面粉中，最后加入葡萄干和肉豆蔻。

[ðə; ði]['bætə(r)][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi]['veri] [θɪk] [ænd; ənd][ɪz] [drɒpt] [ɒn] [wel] [gri:zd] [tɪnz][ɪn][smɔ:l] ['sɜ:klz]

The	batter	should	be	very	thick	and	is	dropped	on	well	greased	tins	in	small	circles
这	连击	应该	是	非常	厚的	和	是	掉落	在	出色地	涂油	罐头	在	小的	界

[ænd; ənd] [beɪkt] [fɔ:(r); fə(r)] - [ɔ:(r)] - ['mɪnɪts] .

and	baked	for	15	or	20	minutes	.
和	烘焙	为了	-	或者	-	分钟	.

面糊应该非常浓稠，用勺子舀到涂好油脂的烤盘上，做成小圆圈，烘烤 15 到 20 分钟。

[pleɪn] ['kʊkiz] .

Plain	Cookies	.
清楚的	曲奇饼	.

原味饼干。

½ [kʌp][ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ˌtu:'tu:] [egz] , [wʌn] ['teɪblspu:n] [ɒv; əv][mɪlk][ɔ:(r)]

½	cup	of	butter	,	1	cup	of	sugar	,	2	eggs	,	1	tablespoon	of	milk	or
½	杯子	的	黄油	,	1	杯子	的	糖	,	2	鸡蛋	,	1	汤匙	的	牛奶	或者

[kri:m] ,

cream	,
奶油	,

1/2 杯黄油，1 杯糖，2 个鸡蛋，1 汤匙牛奶或奶油，

2½ [kʌps][ɒv; əv]['flaʊə(r)] , 1½ ['ti:spu:n] ['lemən]['ekstrækt; ɪk'stræktˌ] , ½ ['ti:spu:n] [ɒv; əv]['greɪtɪd]

2½	cups	of	flour	,	1½	teaspoon	lemon	extract	,	½	teaspoon	of	grated
2½	杯子	的	面粉	,	1½	茶匙	柠檬	提炼	,	½	茶匙	的	磨碎的

['nʌtmeg] .

nutmeg	.
肉豆蔻	.

2½ 杯面粉，1½ 茶匙柠檬提取物，½ 茶匙磨碎的肉豆蔻。

[kri:m] [ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tə'geðə(r)] , [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] [egz] ,

Cream	the	butter	and	sugar	together	,	add	the	eggs	,
奶油	这	黄油	和	糖	一起	,	添加	这	鸡蛋	,

将黄油和糖搅打均匀，加入鸡蛋，

[mɪlk][ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ɪn][lɑ:st] .

milk	and	flavoring	sifted	flour	and	baking	powder	in	last	.
牛奶	和	调味	筛过的	面粉	和	烘烤	粉末	在	最后的	.

最后加入牛奶、调味料、过筛面粉和泡打粉。

[smɔ:l] ['bɪts][ɒv; əv]['sɪtrən] [lʊk] [wel] [ɒn][tɒp][ɒv; əv] [ði:z] ['kʊkiz] .

Small	bits	of	citron	look	well	on	top	of	these	cookies	.
小的	比特	的	香橼	看	出色地	在	顶部	的	这些	曲奇饼	.

这些饼干上放些小块香橼看起来很不错。

['kænədə][wɔ:(r)] [keɪks] .

Canada	War	Cakes	.
加拿大	战争	蛋糕	.

加拿大战争蛋糕。

[ˌtu:'tu:][kʌps] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] ['ti:spu:n] [sɔ:lt] , [ˌtu:'tu:][kʌps][ɒv; əv][hɒt]['wɔ:tə(r)] , [wʌn] ['ti:spu:n]

2	cups	brown	sugar	,	1	teaspoon	salt	,	2	cups	of	hot	water	,	1	teaspoon
2	杯子	棕色的	糖	,	1	茶匙	盐	,	2	杯子	的	热的	水	,	1	茶匙

['sɪnəmən] ,

cinnamon	,
肉桂	,

2杯红糖，1茶匙盐，2杯热水，1茶匙肉桂粉

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [lɑ:d] , [wʌn] ['ti:spu:n] [kləʊvz] , [wʌn][bɒks][ɒv; əv] ['si:dləs] ['reɪzɪnz] .

2	tablespoons	lard	,	1	teaspoon	cloves	,	1	box	of	seedless	raisins	.
2	汤匙	猪油	,	1	茶匙	丁香	,	1	盒子	的	无籽	葡萄干	.

2汤匙猪油，1茶匙丁香，1盒无籽葡萄干。

[bɔɪl] [ðiːz] [ɪn'griːdiənts] [faɪv] ['mɪnɪts] [let]['mɪkstʃə(r)][get][kəʊld][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːn] ['səʊdə]

Boil	**these**	**ingredients**	**5**	**minutes**	**let**	**mixture**	**get**	**cold**	**add**	**1**	**teaspoon**	**soda**
熬	这些	原料	5	分钟	让	混合物	得到	寒冷的	添加	1	茶匙	苏打

[dɪ'zɒlvd] [ɪn][wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)] .

dissolved	**in**	**1**	**teaspoon**	**of**	**hot**	**water**	**.**
溶解	在	1	茶匙	的	热的	水	.

将这些材料煮沸 5 分钟，待混合物冷却后，加入 1 茶匙溶于 1 茶匙热水中的小苏打。

[stɜː(r)][ɪn][θriː][kʌps][ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

Stir	**in**	**3**	**cups**	**of**	**flour**	**.**
搅拌	在	3	杯子	的	面粉	.

拌入3杯面粉。

[ðɪs] [meɪks] [ˌtuː'tuː] [ləʊvz] .

This	**makes**	**2**	**loaves**	**.**
这	制作	2	面包	.

这样可以做两个面包。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .

Bake	**45**	**minutes**	**in**	**moderate**	**oven**	**.**
烤	-	分钟	在	缓和	烤箱	.

用中等温度的烤箱烘烤45分钟。

['braʊniz] .

Brownies	**.**
布朗尼蛋糕	.

布朗尼蛋糕。

[wʌn][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , ½ [kʌp][ɒv; əv]['bʌtə(r)] , ½ [kʌp][ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv] [tʃɒpt]

1	**cup**	**of**	**sugar**	**,**	**½**	**cup**	**of**	**butter**	**,**	**½**	**cup**	**of**	**flour**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**chopped**
1	杯子	的	糖	,	½	杯子	的	黄油	,	½	杯子	的	面粉	,	1	杯子	的	切碎

['wɔːlnʌts] ,

walnuts	**,**
核桃	,

1 杯糖，1/2 杯黄油，1/2 杯面粉，1 杯切碎的核桃，

[ˌtuː'tuː] [egz] , [ˌtuː'tuː] [skˈweəz] [ɒv; əv] ['tʃɒklət] .

2	**eggs**	**,**	**2**	**squares**	**of**	**chocolate**	**.**
2	鸡蛋	,	2	正方形	的	巧克力	.

2个鸡蛋，2块巧克力。

[kriːm] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tə'geðə(r)] .

Cream	**butter**	**and**	**sugar**	**together**	**.**
奶油	黄油	和	糖	一起	.

黄油和糖一起搅打均匀。

[biːt] ['waɪts] [ɒv; əv] [egz] [stɪf] [biːt] [jəʊk] ['θʌrəli] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['bʌtə(r)][ænd; ənd]

Beat	**whites**	**of**	**eggs**	**stiff**	**beat**	**yolk**	**thoroughly**	**and**	**add**	**to**	**butter**	**and**
打	白人	的	鸡蛋	僵硬的	打	蛋黄	彻底	和	添加	到	黄油	和

['ʃʊgə(r)] .

sugar	**.**
糖	.

将蛋白打发至硬性发泡，蛋黄充分搅打均匀，然后加入黄油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['flaʊə(r)] ['tʃɒklət] ['meltɪd] [ænd; ənd][ðə; ði]['wɔːlnʌts] .

Add	**the**	**flour**	**chocolate**	**melted**	**and**	**the**	**walnuts**	**.**
添加	这	面粉	巧克力	融化	和	这	核桃	.

加入融化的巧克力粉和核桃。

[stɜː(r)][ʌn'tɪl] [wel] [mɪkst] [ænd; ənd] [tɜːn] [ɪn] ['bʌtəd] [keɪk] [tɪnz] .

Stir	**until**	**well**	**mixed**	**and**	**turn**	**in**	**buttered**	**cake**	**tins**	**.**
搅拌	直到	出色地	混合	和	转动	在	涂黄油的	蛋糕	罐头	.

搅拌均匀后倒入涂了黄油的蛋糕模具中。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .
Bake **20** **minutes** **in** **a** **moderate** **oven** **.**
烤 - 分钟 在 一个 缓和 烤箱 .

在中等温度的烤箱中烘烤20分钟。

['tʃɒklət] [drɒp] [keɪks] .
Chocolate **Drop** **Cakes** **.**
巧克力 降低 蛋糕 .

巧克力碎蛋糕。

½ [kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv] [mə'læsɪz] , ½ [kʌp][ɒv; əv] ['ʃɔ:tnɪŋ] , ⅔ [kʌps][ɒv; əv][hɒt]
½ **cup** **of** **sugar** **,** **1** **cup** **of** **molasses** **,** **½** **cup** **of** **shortening** **,** **⅔** **cups** **of** **hot**
½ 杯子 的 糖 , 1 杯子 的 糖蜜 , ½ 杯子 的 缩短 , ⅔ 杯子 的 热的
['wɔ:tə(r)] ,
water **,**
水 ,

1/2 杯糖，1 杯糖蜜，1/2 杯起酥油，2/3 杯热水，

[wʌn]['lev(ə)l] ['ti:spu:n] [ɒv; əv]['səʊdə] , [wʌn] ['hi:pɪŋ] ['teɪblspu:n] [ɒv; əv]['kəʊkəʊ] , ['fleɪvə(r)] [wɪð] [və'nɪlə]
1 **level** **teaspoon** **of** **soda** **,** **1** **heaping** **tablespoon** **of** **cocoa** **,** **flavor** **with** **vanilla**
1 等级 茶匙 的 苏打 , 1 堆积 汤匙 的 可可 , 味道 和 香草
,
,
,

1 平茶匙小苏打，1 满汤匙可可粉，加香草精调味，

[ˌtu:'tu:] [kʌps] [ɒv; əv] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)] , [wʌn] ['ti:spu:n] [sɔ:lt] .
2 **cups** **of** **sifted** **flour** **,** **1** **teaspoon** **salt** **.**
2 杯子 的 筛过的 面粉 , 1 茶匙 盐 .

2 杯过筛面粉，1 茶匙盐。

[bi:t] [wel] ['sprɪŋk(ə)l]['ʃʊgə(r)][ɒn][tɒp] .
Beat **well** **sprinkle** **sugar** **on** **top** **.**
打 出色地 撒 糖 在 顶部 .

充分搅拌，最后撒上糖。

[kæn; kən][bi:; bi] [drɒpt] [frɒm; frəm] [spu:n] [ɪn] [gri:zd] [pæn][ə; eɪ] [fju:] ['ɪntʃɪz] [ə'pɑ:t][ɔ:(r)][ɪn] [smɔ:l]
Can **be** **dropped** **from** **spoon** **in** **greased** **pan** **a** **few** **inches** **apart** **or** **in** **small**
能 是 掉落 从 勺子 在 涂油 平底锅 一个 很少 英寸 除 或者 在 小的
[tɪnz] ,
tins **,**
罐头 ,

可以用勺子将面糊以几英寸的间隔滴入抹了油的平底锅中，或者滴入小罐中。

(['veri] [naɪs]) .
(**very** **nice** **)** **.**
(非常 好的) .

(很不错)。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[**Pg** **28** **]**
[页 -]

[第28页]

[kri:m] [pʌfs] .
Cream **Puffs** **.**
奶油 泡芙 .

奶油泡芙。

[melt] ½ [kʌp] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ɪn] [wʌn] [kʌp] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] [biːt] [ɪn] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv]

Melt	**½**	**cup**	**of**	**butter**	**in**	**1**	**cup**	**hot**	**water**	**and**	**while**	**boiling**	**beat**	**in**	**1**	**cup**	**of**
熔化	½	杯子	的	黄油	在	1	杯子	热的	水	和	尽管	沸腾	打	在	1	杯子	的

['flaʊə(r)] ,

flour	**,**
面粉	,

将1/2杯黄油放入1杯热水中融化，煮沸后加入1杯面粉搅拌均匀。

[wen] [kəʊld] , [stɜː(r)] [ɪn] [θriː] [egz] [wɪˈðaʊt] [fɜːst] ['biːtɪŋ] .

when	**cold**	**,**	**stir**	**in**	**3**	**eggs**	**without**	**first**	**beating**	**.**
什么时候	寒冷的	,	搅拌	在	3	鸡蛋	没有	第一的	殴打	.

冷却后，直接拌入3个鸡蛋，无需先打散。

[drɒp] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [ɪn] [tɪnz] [ɪn] [smɔːl] ['spuːnˌfʊl] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] [wen] [dʌn]

Drop	**the**	**mixture**	**in**	**tins**	**in**	**small**	**spoonsful**	**and**	**bake**	**in**	**moderate**	**oven**	**when**	**done**
降低	这	混合物	在	罐头	在	小的	一勺	和	烤	在	缓和	烤箱	什么时候	完毕

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['hɒləʊ] [ænd; ənd] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [fɪld] [wɪð] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['kʌstəd] .

they	**are**	**hollow**	**and**	**should**	**be**	**filled**	**with**	**the**	**following**	**custard**	**.**
他们	是	空洞的	和	应该	是	已填	和	这	下列的	蛋奶冻	.

将混合物用小勺舀入模具中，放入中等温度的烤箱烘烤，烤熟后模具是空心的，应该填入以下蛋奶糊。

['kʌstəd] : — 1½ [kʌps] [ɒv; əv] [mɪlk] , [ˌtuːˈtuː] [egz] , [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [ˌtuːˈtuː]

CUSTARD	**:**	**—**	**1½**	**cups**	**of**	**milk**	**,**	**2**	**eggs**	**,**	**4**	**tablespoons**	**of**	**flour**	**,**	**2**
蛋奶冻	:	—	1½	杯子	的	牛奶	,	2	鸡蛋	,	4	汤匙	的	面粉	,	2

['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)] ,

tablespoons	**sugar**	**,**
汤匙	糖	,

蛋奶沙司：—1½杯牛奶，2个鸡蛋，4汤匙面粉，2汤匙糖，

[kʊk] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] , [kuːl] [ænd; ənd] ['fleɪvə(r)] [wɪð] [wɒt'evə(r)] [juː; jʊ] [wɪʃ]

cook	**in**	**double**	**boiler**	**,**	**stirring**	**constantly**	**,**	**cool**	**and**	**flavor**	**with**	**whatever**	**you**	**wish**
厨师	在	双倍的	锅炉	,	搅拌	不断地	,	凉爽的	和	味道	和	任何	你	希望

[ðen] [fɪl] [ðə; ði] [pʌfs] .

then	**fill**	**the**	**puffs**	**.**
然后	充满	这	泡芙	.

隔水加热烹煮，不断搅拌，冷却后根据个人喜好调味，然后填充泡芙。

[ˌmɑːgəˈriːt] .

Marguerites	**.**
雏菊	.

玛格丽特们。

[bɔɪld] ['frɒstɪŋ] [wɪð] ['waɪts] [ɒv; əv] [ˌtuːˈtuː] [egz] , [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , ⅓ [kʌp] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] .

Boiled	**frosting**	**with**	**whites**	**of**	**2**	**eggs**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**	**⅓**	**cup**	**of**	**water**	**.**
煮沸	糖霜	和	白人	的	2	鸡蛋	,	1	杯子	的	糖	,	⅓	杯子	的	水	.

用 2 个鸡蛋的蛋白、1 杯糖、⅓ 杯水煮成的糖霜。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [wʌn] [kʌp] ['faɪnli] [tʃɒpt] [nʌt] [miːts] .

Add	**1**	**cup**	**finely**	**chopped**	**nut**	**meats**	**.**
添加	1	杯子	精细地	切碎	坚果	肉类	.

加入1杯切碎的坚果仁。

[teɪk] [ʌnˈsɔːltɪd; ʌnˈsɒltɪd] ['wefər] , ['kʌvə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['aɪsɪŋ] , [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] [tɪl] [ə; eɪ]

Take	**unsalted**	**wafers**	**,**	**cover**	**with**	**the**	**icing**	**,**	**bake**	**in**	**a**	**slow**	**oven**	**till**	**a**
拿	无盐	晶圆	,	覆盖	和	这	糖霜	,	烤	在	一个	慢的	烤箱	直到	一个

['delɪkət] [braʊn] .

delicate	**brown**	**.**
精美的	棕色的	.

取无盐威化饼干，涂上糖霜，放入低温烤箱烘烤至呈浅棕色。

['tʃɒklət] ['leɪə(r)] [keɪk] .
Chocolate **Layer** **Cake** **.**
巧克力 层 蛋糕 .

巧克力千层蛋糕。

['waɪts] [ɒv; əv][θriː] [egz] , [wʌn][jəʊk] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , ½ [kʌp][ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
Whites **of** **3** **eggs** **,** **1** **yolk** **,** **1** **cup** **of** **sugar** **,** **½** **cup** **of** **butter** **,**
白人 的 3 鸡蛋 , 1 蛋黄 , 1 杯子 的 糖 , ½ 杯子 的 黄油 ,

3个鸡蛋的蛋白，1个蛋黄，1杯糖，1/2杯黄油，

½ [kʌp] [swiːt] [mɪlk] , [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [beɪk]
½ **cup** **sweet** **milk** **,** **2** **teaspoons** **of** **baking** **powder** **,** **2** **cups** **of** **flour** **,** **bake**
½ 杯子 甜的 牛奶 , 2 茶匙 的 烘烤 粉末 , 2 杯子 的 面粉 , 烤
[ɪn] ['leɪəz] .
in **layers** **.**
在 层 .

1/2 杯甜牛奶，2 茶匙泡打粉，2 杯面粉，分层烘烤。

['fɪlɪŋ] [ˌtuːˈtuː] [skˈweəz] [ɒv; əv] ['tʃɒklət] ['meltɪd] , ½ [kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [eg] , [wʌn] ['tiːspuːn]
Filling **2** **squares** **of** **chocolate** **melted** **,** **½** **cup** **of** **sugar** **,** **1** **egg** **,** **1** **teaspoon**
填充 2 正方形 的 巧克力 融化 , ½ 杯子 的 糖 , 1 蛋 , 1 茶匙
[ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
of **butter** **,**
的 黄油 ,

将2块融化的巧克力、1/2杯糖、1个鸡蛋、1茶匙黄油混合，填入馅料中。

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [swiːt] [mɪlk] , [kʊk] [ʌnˈtɪl] [θɪk] [ænd; ənd] [spred] [bɪˈtwiːn] [ðə; ði] ['leɪəz] ,
2 **tablespoons** **of** **sweet** **milk** **,** **cook** **until** **thick** **and** **spread** **between** **the** **layers** **,**
2 汤匙 的 甜的 牛奶 , 厨师 直到 厚的 和 传播 之间 这 层 ,
[wʌn] ['tiːspuːn] [vəˈnɪlə] ['fleɪvərɪŋ] .
1 **teaspoon** **vanilla** **flavoring** **.**
1 茶匙 香草 调味 .

2 汤匙甜牛奶，煮至浓稠，涂抹在各层之间，1 茶匙香草精。

['eɪndʒl] [fuːd] .
Angel **Food** **.**
天使 食物 .

天使食物。

['waɪts] [ɒv; əv] - [egz] , [wʌn][ænd; ənd] ½ [kʌps] [ɒv; əv]['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)] ,
Whites **of** **11** **eggs** **,** **1** **and** **½** **cups** **of** **granulated** **sugar** **,**
白人 的 - 鸡蛋 , 1 和 ½ 杯子 的 颗粒状 糖 ,

11个鸡蛋的蛋白，1又1/2杯砂糖，

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]['ɑːftə(r)][wʌns] ['sɪftɪd] , [wʌn] ['tiːspuːn] [kriːm] ['tɑːtə(r)] , [wʌn] ['tiːspuːn] [vəˈnɪlə]
1 **cup** **of** **flour** **after** **once** **sifted** **,** **1** **teaspoon** **cream** **tartar** **,** **1** **teaspoon** **vanilla**
1 杯子 的 面粉 后 一次 筛过的 , 1 茶匙 奶油 鞑靼 , 1 茶匙 香草
,
,
,

过筛后的1杯面粉，1茶匙塔塔粉，1茶匙香草精，

[sɪft][ðə; ði]['flaʊə(r)][ænd; ənd] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)] , [sɪks][taɪmz] , [biːt] [ðə; ði] [egz] [nɒt] [stɪf] ,
sift **the** **flour** **and** **cream** **of** **tartar** **,** **6** **times** **,** **beat** **the** **eggs** **not** **stiff** **,**
筛 这 面粉 和 奶油 的 鞑靼 , 6 时代 , 打 这 鸡蛋 不是 僵硬的 ,

将面粉和塔塔粉过筛6次，将鸡蛋打发至不要过硬。

[ðen] [biːt] [ɪn][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] ['θʌrəli] .
then **beat** **in** **the** **sugar** **thoroughly** **.**
然后 打 在 这 糖 彻底 .

然后充分搅拌加入糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd]['flaʊə(r)] ['stɜːrɪŋ] ['laɪtli] [bʌt; bət] ['θʌrəli] [beɪk] [ɪn][æn; ən] [ʌn'griːst]

Add	**vanilla**	**and**	**flour**	**stirring**	**lightly**	**but**	**thoroughly**	**bake**	**in**	**an**	**ungreased**
添加	香草	和	面粉	搅拌	轻轻	但	彻底	烤	在	一个	未涂油的

[tɪn][ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] - ['mɪnɪts] .

tin	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**40**	**minutes**	**.**
锡	在	一个	缓和	烤箱	-	分钟	.

加入香草精和面粉，轻轻搅拌均匀，然后放入未涂油的烤盘中，在中等温度的烤箱中烘烤 40 分钟。

[biː; bi]['keəf(ə)l] [ə'baʊt]['dʒɑːrɪŋ][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

Be	**careful**	**about**	**jarring**	**the**	**oven**	**.**
是	小心	关于	刺耳的	这	烤箱	.

小心别晃动烤箱。

['hɜːrmɪt] .

Hermits	**.**
隐士	.

隐士。

[θriː] [egz] , 1½ [kʌps][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv] [tʃɒpt] ['reɪzɪnz] ,

3	**eggs**	**,**	**1½**	**cups**	**of**	**sugar**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**butter**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**chopped**	**raisins**	**,**
3	鸡蛋	,	1½	杯子	的	糖	,	1	杯子	的	黄油	,	1	杯子	的	切碎	葡萄干	,

3个鸡蛋，1.5杯糖，1杯黄油，1杯切碎的葡萄干

[wʌn][kʌp][ɒv; əv] ['kʌrənts] , [wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['nʌtmeg] , [wʌn]

1	**cup**	**of**	**currants**	**,**	**1**	**teaspoon**	**of**	**cinnamon**	**,**	**1**	**teaspoon**	**nutmeg**	**,**	**1**
1	杯子	的	醋栗	,	1	茶匙	的	肉桂	,	1	茶匙	肉豆蔻	,	1

['tiːspuːn] ['səʊdə] ,

teaspoon	**soda**	**,**
茶匙	苏打	,

杯葡萄干，1 茶匙肉桂粉，1 茶匙肉豆蔻粉，1 茶匙小苏打粉

½ [kʌp][ɒv; əv]['saʊə(r)][mɪlk] , ['flaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [stɪf] [ænd; ənd][drɒp][ə; eɪ] ['tiːspuːn] [ɒn][ə; eɪ]

½	**cup**	**of**	**sour**	**milk**	**,**	**flour**	**to**	**make**	**stiff**	**and**	**drop**	**a**	**teaspoon**	**on**	**a**
½	杯子	的	酸的	牛奶	,	面粉	到	制作	僵硬的	和	降低	一个	茶匙	在	一个

['bʌtəd] [tɪn] .

buttered	**tin**	**.**
涂黄油的	锡	.

1/2 杯酸奶，加面粉揉成硬面团，然后用茶匙舀一勺放在涂了黄油的烤盘上。

['pʊdɪŋz]

PUDDINGS
布丁

布丁

[ðə; ði] [pruːf] [ɒv; əv][ðə; ði] ['pʊdɪŋ] [ɪz][ðə; ði] ['iːtɪŋ] .

The	**proof**	**of**	**the**	**pudding**	**is**	**the**	**eating**	**.**
这	证明	的	这	布丁	是	这	吃	.

实践是检验真理的唯一标准。

[snəʊ] ['pʊdɪŋ] .

Snow	**Pudding**	**.**
雪	布丁	.

雪布丁。

[ðɪs] [faɪn] , ['iːzi] [tuː; tə] [meɪk] .

This	**fine**	**,**	**easy**	**to**	**make**	**.**
这	美好的	,	简单的	到	制作	.

这道菜很好做。

[dɪ'zɒlv] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['kɔːnstɑːtʃ] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] ,

Dissolve	**2**	**tablespoons**	**of**	**cornstarch**	**in**	**a**	**little**	**water**	**,**
溶解	2	汤匙	的	玉米淀粉	在	一个	小的	水	,

将2汤匙玉米淀粉溶于少量水中，

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][paɪnt][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] , [rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] ,

add	**1**	**pint**	**of**	**boiling**	**water**	**and**	**cook**	**5**	**minutes**	**,**	**remove**	**from**	**fire**	**,**
添加	1	品脱	的	沸腾	水	和	厨师	5	分钟	,	消除	从	火	,

加入1品脱沸水，煮5分钟，关火。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ðɪ]['biːt(ə)n] ['waɪts] [ɒv; əv][ˌtuːˈtuː] [egz] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]

add	**the**	**beaten**	**whites**	**of**	**2**	**eggs**	**and**	**beat**	**until**	**smooth**	**add**	**a**	**little**
添加	这	被打败	白人	的	2	鸡蛋	和	打	直到	光滑的	添加	一个	小的

[sɔːlt] ,

salt	**,**
盐	,

加入2个鸡蛋的蛋白，搅拌至顺滑，加入少许盐。

['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [və'nɪlə] .

sugar	**and**	**vanilla**	**.**
糖	和	香草	.

糖和香草。

['tʃɒklət] ['pʊdɪŋ] .

Chocolate	**Pudding**	**.**
巧克力	布丁	.

巧克力布丁。

1½ [paɪnts][ɒv; əv][mɪlk] , [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['tʃɒklət] [ɔː(r)]['kəʊkəʊ] , [bɔɪl][ðə; ðɪ][mɪlk]

1½	**pints**	**of**	**milk**	**,**	**3**	**tablespoons**	**of**	**melted**	**chocolate**	**or**	**cocoa**	**,**	**boil**	**the**	**milk**
1½	品脱	的	牛奶	,	3	汤匙	的	融化	巧克力	或者	可可	,	熬	这	牛奶

[ænd; ənd] ['tʃɒklət] ['θʌrəli] ,

and	**chocolate**	**thoroughly**	**,**
和	巧克力	彻底	,

1½品脱牛奶，3汤匙融化的巧克力或可可粉，将牛奶和巧克力彻底煮沸。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ðɪ][steɪv][ænd; ənd] [wen] ['nɪəli] [kəʊld][ˌeɪ diː 'diː] [jəʊk] [ɒv; əv][θriː] [egz] ,

remove	**from**	**the**	**stove**	**and**	**when**	**nearly**	**cold**	**add**	**yolks**	**of**	**3**	**eggs**	**,**
消除	从	这	火炉	和	什么时候	几乎	寒冷的	添加	蛋黄	的	3	鸡蛋	,

从炉子上移开，待其快凉时加入3个蛋黄。

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['kɔːnstɑːtʃ] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,

3	**tablespoons**	**of**	**cornstarch**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**
3	汤匙	的	玉米淀粉	,	1	杯子	的	糖	,

3汤匙玉米淀粉，1杯糖，

[set][ɪn][ðə; ðɪ]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl][set][ænd; ənd] [spred] ['əʊvə(r)] [mə'ræŋ] [meɪd] [ɒv; əv][ðə; ðɪ] ['waɪts] [ɒv; əv]

set	**in**	**the**	**oven**	**until**	**set**	**and**	**spread**	**over**	**meringue**	**made**	**of**	**the**	**whites**	**of**
放	在	这	烤箱	直到	放	和	传播	超过	蛋白酥皮	制成	的	这	白人	的

[θriː] [egz] [ænd; ənd][θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

3	**eggs**	**and**	**3**	**tablespoons**	**of**	**sugar**	**.**
3	鸡蛋	和	3	汤匙	的	糖	.

放入烤箱烤至凝固，然后铺在用 3 个鸡蛋的蛋白和 3 汤匙糖制成的蛋白霜上。

[bə'nɑːnəz] .

Bananas	**.**
香蕉	.

香蕉。

[mæʃ] ['sevrəl] [bə'nɑːnəz][tuː; tə][ə; eɪ] [pʌlp] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ][dʒuːs][ɒv; əv][wʌn]['lemən][ænd; ənd][ˌdʒelə'tiːn]

Mash	**several**	**bananas**	**to**	**a**	**pulp**	**,**	**add**	**the**	**juice**	**of**	**1**	**lemon**	**and**	**gelatine**
捣碎	一些	香蕉	到	一个	纸浆	,	添加	这	汁	的	1	柠檬	和	明胶

,

,

,

将几根香蕉捣成泥，加入一个柠檬的汁和明胶，

[wen] [kwaɪt][kəʊld][ˌeɪ diː 'diː] ['waɪts] [ɒv; əv][θriː] [egz] , ['biːt(ə)n][tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] .

when	quite	cold	add	whites	of	3	eggs	,	beaten	to	a	stiff	froth	.
什么时候	相当	寒冷的	添加	白人	的	3	鸡蛋	,	被打败	到	一个	僵硬的	泡沫	.

待面糊完全冷却后，加入3个鸡蛋的蛋白，打发至硬性发泡。

[leɪ] [ˌtuː'tuː] [həʊl] [bə'nɑːnəz][ɪn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] [ænd; ənd]['slaɪsɪz][ɒv; əv][bə'nɑːnəz]

Lay	2	whole	bananas	in	the	bottom	of	the	dish	and	slices	of	bananas
莱	2	所有的	香蕉	在	这	底部	的	这	盘子	和	切片	的	香蕉

[ə'raʊnd] [saɪdz] ,

around	sides	,
大约	侧面	,

在盘子底部铺上2根完整的香蕉，然后在盘子四周摆上香蕉片。

[ðen] [fɪl] [ʌp] [wɪð] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] .

then	fill	up	with	the	mixture	and	serve	with	whipped	cream	.
然后	充满	向上	和	这	混合物	和	服务	和	鞭打	奶油	.

然后填入混合物，配上鲜奶油即可食用。

['ɑːmənd] ['kʌstəd] .

Almond	Custard	.
杏仁	蛋奶冻	.

杏仁蛋奶冻。

[blɑːntʃ] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['ɑːməndz][ænd; ənd] [paʊnd] [tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] ,

Blanch	3	ounces	of	almonds	and	pound	to	a	paste	,
布兰奇	3	盎司	的	杏仁	和	磅	到	一个	粘贴	,

将3盎司杏仁焯水后捣成糊状。

[mɪks] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kriːm] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['biːt(ə)n] [jəʊk][ɒv; əv][fɔːr] [egz] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

mix	with	a	little	cream	add	the	beaten	yolk	of	4	eggs	,	1	cup	of	sugar	.
混合	和	一个	小的	奶油	添加	这	被打败	蛋黄	的	4	鸡蛋	,	1	杯子	的	糖	.

加入少许奶油，再加入 4 个鸡蛋的打散蛋黄和 1 杯糖。

[hæv; həv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] [hɒt][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][tuː; tə] [ðɪs] [ænd; ənd][stɜː(r)]

Have	a	pint	of	cream	hot	add	the	mixture	to	this	and	stir
有	一个	品脱	的	奶油	热的	添加	这	混合物	到	这	和	搅拌

['θʌrəli] .

thoroughly	.
彻底	.

取一品脱热奶油，将混合物倒入其中并充分搅拌。

[pʊt]['ɪntuː] [kʌps] [ɔː(r)][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ,

Put	into	cups	or	a	baking	dish	,
放	进入	杯子	或者	一个	烘烤	盘子	,

倒入杯子或烤盘中，

[beɪk] ['sləʊli] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ɪn][ə; eɪ][pæn][ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)] .

bake	slowly	in	the	oven	in	a	pan	of	hot	water	.
烤	缓慢地	在	这	烤箱	在	一个	平底锅	的	热的	水	.

将锅放入热水中，放入烤箱慢慢烘烤。

[sɜːv] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] [braʊn] ['ɑːməndz][ɪn][ðə; ði] [kriːm] .

Serve	with	whipped	cream	with	a	few	brown	almonds	in	the	cream	.
服务	和	鞭打	奶油	和	一个	很少	棕色的	杏仁	在	这	奶油	.

佐以鲜奶油，鲜奶油中可加入几颗棕色杏仁。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	29	]
[	页	-	]

[raɪs] ['pʊdɪŋ] .
Rice **Pudding** **.**
米 布丁 .

米布丁。

[teɪk] ⅓ [kʌp][ɒv; əv][raɪs] , [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] ,
Take **⅓** **cup** **of** **rice** **,** **4** **tablespoons** **of** **sugar** **,** **1** **quart** **of** **milk** **,**
拿 ⅓ 杯子 的 米 , 4 汤匙 的 糖 , 1 夸脱 的 牛奶 ,

取 1/4 杯米、4 汤匙糖、1 夸脱牛奶，

['bʌtə(r)][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ]['wɔːlnʌt] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['nʌtmeg] , [ˌtuːˈtuː] [egz] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [ɪf]
butter **the** **size** **of** **a** **walnut** **,** **a** **little** **nutmeg** **,** **2** **eggs** **may** **be** **added** **if**
黄油 这 尺寸 的 一个 核桃 , 一个 小的 肉豆蔻 , 2 鸡蛋 可能 是 额外 如果
[dɪˈzaɪəd] .
desired **.**
想要的 .

核桃大小的黄油，少许肉豆蔻，如果需要可以加入 2 个鸡蛋。

[beɪk] [ˌtuːˈtuː] ['aʊəz] [ɪn][ə; eɪ] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] .
Bake **2** **hours** **in** **a** **slow** **oven** **.**
烤 2 小时 在 一个 慢的 烤箱 .

用低温烤箱烘烤2小时。

[pruːn] [wɪp] .
Prune **Whip** **.**
修剪 鞭 .

西梅鞭。

['swiːtn] [ænd; ənd] [stjuː] [wʌn]['el biː][ɒv; əv] [pruːnz] , [wen] [kəʊld][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][fɔːr]
Sweeten **and** **stew** **1** **lb** **of** **prunes** **,** **when** **cold** **add** **the** **whites** **of** **4**
甜味剂 和 炖 1 磅 的 西梅 , 什么时候 寒冷的 添加 这 白人 的 4
[egz] , ['biːt(ə)n] [stɪf] .
eggs **,** **beaten** **stiff** **.**
鸡蛋 , 被打败 僵硬的 .

将 1 磅西梅干加糖炖煮，冷却后加入 4 个打发至硬性的鸡蛋清。

[stɜː(r)][ɔːl] [ðiːz] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [laɪt] , [pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] - ['mɪnɪts] ,
Stir **all** **these** **together** **until** **light** **,** **put** **in** **a** **pudding** **dish** **and** **bake** **20** **minutes** **,**
搅拌 全部 这些 一起 直到 光 , 放 在 一个 布丁 盘子 和 烤 - 分钟 ,

将所有材料搅拌至蓬松，倒入布丁盘中，烘烤20分钟。

[wen] [kəʊld]['kʌvə(r)] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd] [sɜːv] .
when **cold** **cover** **with** **whipped** **cream** **and** **serve** **.**
什么时候 寒冷的 覆盖 和 鞭打 奶油 和 服务 .

冷却后，淋上鲜奶油即可食用。

['deɪnti] [dɪˈzɜːt] .
Dainty **Dessert** **.**
纤巧 甜点 .

精致甜点。

[sɪks][bə'nɑːnəz] , ½ [kæn; kən][ɒv; əv]['paɪnæp(ə)l][ɔː(r)][ə; eɪ] [freʃ] [wʌn] , ½ ['el biː] .
6 **bananas** **,** **½** **can** **of** **pineapple** **or** **a** **fresh** **one** **,** **½** **lb** **.**
6 香蕉 , ½ 能 的 菠萝 或者 一个 新鲜的 一 , ½ 磅 .

6 根香蕉，半罐菠萝或一个新鲜菠萝，半磅。

[ɒv; əv] [greɪps] (['siːdɪd]) [ˌtuːˈtuː]['ɒrɪndʒɪz] , ['swiːtn] [tuː; tə][suːt][ðə; ði] [teɪst] .
of **grapes** **(** **seeded** **)** **2** **oranges** **,** **sweeten** **to** **suit** **the** **taste** **.**
的 葡萄 (播种) 2 橙子 , 甜味 到 套装 这 品尝 .

葡萄（去籽）2个，橙子2个，根据口味加糖。

[prɪ'peə(r)][ˌdʒelə'tiːn][æz; əz][fɔː(r); fə(r)][fruːt]['dʒeli] ,

Prepare	**gelatine**	**as**	**for**	**fruit**	**jelly**	**,**
准备	明胶	作为	为了	水果	果冻	,

按照制作果冻的方法制备明胶。

[ðen] [pʊt][ɪn][ə; eɪ] [dɪʃ] [ɔː(r)][məʊld][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] [tʃɒpt] [fruːt][ɒv; əv] ½ [ɪntʃ] [θɪk] [waɪl]

then	**put**	**in**	**a**	**dish**	**or**	**mould**	**a**	**layer**	**of**	**chopped**	**fruit**	**of**	**½**	**inch**	**thick**	**while**
然后	放	在	一个	盘子	或者	模具	一个	层	的	切碎	水果	的	½	英寸	厚的	尽管

[juː; jʊ][rɪ'kwaɪə(r)][wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv][ðə; ði][ˌdʒelə'tiːn]['dʒeli] .

you	**require**	**1**	**inch**	**of**	**the**	**gelatine**	**jelly**	**.**
你	要求	1	英寸	的	这	明胶	果冻	.

然后，在盘子或模具中放入一层 ½ 英寸厚的切碎水果，而你需要 1 英寸厚的明胶果冻。

[wen] [kəʊld][slaɪs][ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] [wɪð] ['lɪt(ə)l]['bɪts][ɒv; əv]['sɪtrən] [θruː]

When	**cold**	**slice**	**and**	**serve**	**with**	**whipped**	**cream**	**with**	**little**	**bits**	**of**	**citron**	**through**
什么时候	寒冷的	片	和	服务	和	鞭打	奶油	和	小的	比特	的	香橼	通过

[ðə; ði] [kriːm] .

the	**cream**	**.**
这	奶油	.

冷却后切片，佐以鲜奶油，鲜奶油中可加入少许香橼碎。

[ˌtæpi'əʊkə] ['pʊdɪŋ] [nəʊ] . [wʌn] .

Tapioca	**Pudding**	**No**	**.**	**1**	**.**
木薯	布丁	不	.	1	.

西米布丁一号。

[səʊk] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv][ˌtæpi'əʊkə][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] [ˌəʊvə'naɪt] ,

Soak	**3**	**tablespoons**	**of**	**tapioca**	**in**	**a**	**little**	**water**	**overnight**	**,**
浸泡	3	汤匙	的	木薯	在	一个	小的	水	过夜	,

将3汤匙木薯粉用少量水浸泡过夜。

[ɪn][ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][θriː][kʌps][ɒv; əv] [swiːt] [mɪlk][ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] .

in	**the**	**morning**	**add**	**3**	**cups**	**of**	**sweet**	**milk**	**and**	**a**	**pinch**	**of**	**salt**	**.**
在	这	早晨	添加	3	杯子	的	甜的	牛奶	和	一个	捏	的	盐	.

早上加入3杯甜牛奶和一小撮盐。

[wen] [hɒt][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['biːt(ə)n] [jəʊk] [ɒv; əv][θriː] [egz] [tuː; tə] [wɪtʃ] ⅔ [kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][hæz; həz]

When	**hot**	**add**	**the**	**beaten**	**yolks**	**of**	**3**	**eggs**	**to**	**which**	**⅔**	**cup**	**of**	**sugar**	**has**
什么时候	热的	添加	这	被打败	蛋黄	的	3	鸡蛋	到	哪个	⅔	杯子	的	糖	有

[biːn] ['ædɪd] .

been	**added**	**.**
到过	额外	.

趁热加入打散的 3 个鸡蛋的蛋黄，蛋黄中已加入 ⅔ 杯糖。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] [ʌp] , [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði][stəʊv] .

When	**it**	**thickens**	**up**	**,**	**remove**	**from**	**the**	**stove**	**.**
什么时候	它	增厚	向上	,	消除	从	这	火炉	.

等汤汁浓稠后，关火。

[biːt] ['waɪts] [ɒv; əv] [egz] [ænd; ənd][pʊt][ɒn][ðə; ði][tɒp] [wɪð] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

Beat	**whites**	**of**	**eggs**	**and**	**put**	**on**	**the**	**top**	**with**	**1**	**tablespoon**	**of**	**sugar**	**.**
打	白人	的	鸡蛋	和	放	在	这	顶部	和	1	汤匙	的	糖	.

将蛋清打发，放在蛋清上，再撒上1汤匙糖。

['æp(ə)l][ˌtæpi'əʊkə][nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .

Apple	**Tapioca**	**No**	**.**	**2**	**.**
苹果	木薯	不	.	2	.

苹果西米露 2 号。

[səʊk] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv][ˌtæpi'əʊkə][ɪn][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv]['tepɪd]['wɔːtə(r)][æt; ət] [liːst] [θriː][ˌeɪtʃ'ɑːr'ɛs] .

Soak	**1**	**cup**	**of**	**tapioca**	**in**	**a**	**quart**	**of**	**tepid**	**water**	**at**	**least**	**3**	**hrs**	**.**
浸泡	1	杯子	的	木薯	在	一个	夸脱	的	温热	水	在	至少	3	小时	.

将 1 杯木薯粉浸泡在 1 夸脱温水中至少 3 小时。

[fɪl] [ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] [dɪʃ] [tuː] [θɜːdz] [fʊl] [ɒv; əv] [tɑːt] ['æplz] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [kʌp] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,

Fill	**a**	**pudding**	**dish**	**two**	**thirds**	**full**	**of**	**tart**	**apples**	**,**	**add**	**1**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**
充满	一个	布丁	盘子	二	三分之一	满的	的	酸	苹果	,	添加	1	杯子	的	糖	,

将布丁碗装满三分之二的酸苹果，加入1杯糖，

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] , [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ðiˌtæpi'əʊkə] , [beɪk] [wʌn][ˌeɪtʃ 'ɑː(r)] . [ænd; ənd]

1	**tablespoon**	**of**	**cinnamon**	**,**	**pour**	**over**	**the**	**tapioca**	**,**	**bake**	**1**	**hr**	**.**	**and**
1	汤匙	的	肉桂	,	倒	超过	这	木薯	,	烤	1	hr	.	和

[sɜːv] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] .

serve	**with**	**whipped**	**cream**	**.**
服务	和	鞭打	奶油	.

将 1 汤匙肉桂粉淋在西米上，烘烤 1 小时，配上鲜奶油即可食用。

[deɪt] [pʌfs] .

Date	**Puffs**	**.**
日期	泡芙	.

枣泥泡芙。

[ˌtuːˈtuː] [egz] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , ¼ [kʌp][ɒv; əv]['bʌtə(r)] , ¼ [kʌp][ɒv; əv][mɪlk] ,

2	**eggs**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**	**¼**	**cup**	**of**	**butter**	**,**	**¼**	**cup**	**of**	**milk**	**,**
2	鸡蛋	,	1	杯子	的	糖	,	¼	杯子	的	黄油	,	¼	杯子	的	牛奶	,

2个鸡蛋，1杯糖，1/4杯黄油，1/4杯牛奶，

[wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , ['flaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪn] ['bætə(r)] .

1	**teaspoon**	**baking**	**powder**	**,**	**flour**	**to**	**make**	**a**	**thin**	**batter**	**.**
1	茶匙	烘烤	粉末	,	面粉	到	制作	一个	薄的	连击	.

1茶匙泡打粉，面粉调成稀面糊。

[stɜː(r)][ɪn][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [steʊnd] [deɪts] , [fɪl] ['mʌfɪn] [kʌps] [hɑːf] [fʊl] , [stiːm] - ['mɪnɪts] .

Stir	**in**	**1**	**cup**	**of**	**stoned**	**dates**	**,**	**fill**	**muffin**	**cups**	**half**	**full**	**,**	**steam**	**30**	**minutes**	**.**
搅拌	在	1	杯子	的	吸食大麻	日期	,	充满	松饼	杯子	一半	满的	,	蒸汽	-	分钟	.

加入 1 杯去核枣，将松饼杯装至半满，蒸 30 分钟。

[sɜːv] [wɪð] ['lɪkwɪd] [sɔːs] .

Serve	**with**	**liquid**	**sauce**	**.**
服务	和	液体	酱	.

佐以酱汁食用。

['greɪəm] ['pʊdɪŋ] .

Graham	**Pudding**	**.**
格雷厄姆	布丁	.

格雷厄姆布丁。

[wʌn][kʌp][ɒv; əv] [mə'læsɪz] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] , [wʌn] [eg] , [wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv]['səʊdə] ,

1	**cup**	**of**	**molasses**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**milk**	**,**	**1**	**egg**	**,**	**1**	**teaspoon**	**of**	**soda**	**,**
1	杯子	的	糖蜜	,	1	杯子	的	牛奶	,	1	蛋	,	1	茶匙	的	苏打	,

1 杯糖蜜，1 杯牛奶，1 个鸡蛋，1 茶匙小苏打，

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv] ['siːdɪd] ['reɪzɪnz] , [ˌtuːˈtuː][kʌps][ɒv; əv] ['sɪftɪd] ['greɪəm]

1	**tablespoon**	**of**	**butter**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**seeded**	**raisins**	**,**	**2**	**cups**	**of**	**sifted**	**graham**
1	汤匙	的	黄油	,	1	杯子	的	播种	葡萄干	,	2	杯子	的	筛过的	格雷厄姆

['flaʊə(r)] ,

flour	**,**
面粉	,

1汤匙黄油，1杯去籽葡萄干，2杯过筛的全麦面粉，

['sɪnəmən] , ['nʌtmeg] , ½ ['tiːspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt] .

cinnamon	**,**	**nutmeg**	**,**	**½**	**teaspoon**	**of**	**salt**	**.**
肉桂	,	肉豆蔻	,	½	茶匙	的	盐	.

肉桂、肉豆蔻、1/2茶匙盐。

[stiːm] [ˌtuːˈtuː][ˌeɪtʃˈɑːrˈɛs][ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [sɔːs] .

Steam	**2**	**hrs**	**and**	**serve**	**with**	**sauce**	**.**
蒸汽	2	小时	和	服务	和	酱	.

蒸2小时后佐以酱汁食用。

[sɔːs] : — ½ [kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]

SAUCE	**:**	**—**	**½**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**	**1**	**tablespoon**	**of**	**flour**	**,**	**2**	**tablespoons**	**of**
酱	:	—	½	杯子	的	糖	,	1	汤匙	的	面粉	,	2	汤匙	的

['bʌtə(r)] ,

butter	**,**
黄油	,

酱汁：—1/2 杯糖，1 汤匙面粉，2 汤匙黄油，

[wʌn][kʌp][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd]['fleɪvə(r)][tuː; tə] [teɪst] [wɪð] ['lemən][dʒuːs] .

1	**cup**	**of**	**boiling**	**water**	**over**	**it**	**and**	**flavor**	**to**	**taste**	**with**	**lemon**	**juice**	**.**
1	杯子	的	沸腾	水	超过	它	和	味道	到	品尝	和	柠檬	汁	.

用一杯沸水浇在上面，并根据口味加入柠檬汁调味。

[kwiːn] ['pʊdɪŋ] .

Queen	**Pudding**	**.**
女王	布丁	.

布丁女王。

[wʌn][ˌkjuː 'tiː][ɒv; əv][mɪlk] , [ˌtuːˈtuː][kʌps][ɒv; əv]['greɪtɪd] [bred] [krʌmz] , [fɔːr] [egz] , ['waɪts] [ænd; ənd]

1	**qt**	**of**	**milk**	**,**	**2**	**cups**	**of**	**grated**	**bread**	**crumbs**	**,**	**4**	**eggs**	**,**	**whites**	**and**
1	qt	的	牛奶	,	2	杯子	的	磨碎的	面包	面包屑	,	4	鸡蛋	,	白人	和

[jəʊk] ['biːt(ə)n] ['seprətli] ,

yolks	**beaten**	**separately**	**,**
蛋黄	被打败	分别地	,

1夸脱牛奶，2杯磨碎的面包屑，4个鸡蛋，蛋清和蛋黄分别打散，

['bʌtə(r)][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][æn; ən] [eg] [ænd; ənd][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [waɪt] ['ʃʊgə(r)] ,

butter	**the**	**size**	**of**	**an**	**egg**	**and**	**1**	**cup**	**of**	**white**	**sugar**	**,**
黄油	这	尺寸	的	一个	蛋	和	1	杯子	的	白色的	糖	,

鸡蛋大小的黄油和1杯白砂糖，

[dʒuːs][ænd; ənd]['greɪtɪd][raɪnd][ɒv; əv][wʌn]['lemən] .

juice	**and**	**grated**	**rind**	**of**	**1**	**lemon**	**.**
汁	和	磨碎的	果皮	的	1	柠檬	.

1个柠檬的汁和磨碎的柠檬皮。

[hiːt] [ðə; ði][mɪlk][ænd; ənd][pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ðə; ði]['greɪtɪd] [bred] [krʌmz] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['bʌtə(r)] ,

Heat	**the**	**milk**	**and**	**pour**	**it**	**over**	**the**	**grated**	**bread**	**crumbs**	**,**	**add**	**the**	**butter**	**,**
热	这	牛奶	和	倒	它	超过	这	磨碎的	面包	面包屑	,	添加	这	黄油	,

将牛奶加热后倒入磨碎的面包屑中，加入黄油，

['kʌvə(r)][ænd; ənd][let][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][get] [spft] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] [wɪð] [ðə; ði]

cover	**and**	**let**	**the**	**mixture**	**get**	**soft**	**and**	**add**	**to**	**the**	**mixture**	**with**	**the**
覆盖	和	让	这	混合物	得到	柔软的	和	添加	到	这	混合物	和	这

['greɪtɪd][raɪnd][ɒv; əv][ˌtuːˈtuː]['lemənz] .

grated	**rinds**	**of**	**2**	**lemons**	**.**
磨碎的	果皮	的	2	柠檬	.

盖上盖子，让混合物变软，然后加入2个柠檬的磨碎的皮。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['bʌtəd] [dɪʃ] [fɔː(r); fə(r)] ½ [ɔː(r)] ¾ [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] , [wen] [ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] ,

Bake	**in**	**a**	**buttered**	**dish**	**for**	**½**	**or**	**¾**	**of**	**an**	**hour**	**,**	**when**	**a**	**light**	**brown**	**,**
烤	在	一个	涂黄油的	盘子	为了	½	或者	¾	的	一个	小时	,	什么时候	一个	光	棕色的	,

在涂抹了黄油的烤盘中烘烤半小时或四分之三小时，直至呈浅棕色。

[teɪk] [aʊt] [ænd; ənd] [wen] [kəʊld] [spred] [ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] ['kʌrənt] ['dʒeli] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] [ænd; ənd]

take	out	and	when	cold	spread	a	glass	of	currant	jelly	over	the	top	and
拿	出去	和	什么时候	寒冷的	传播	一个	玻璃	的	黑醋栗	果冻	超过	这	顶部	和

[spred] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [egz] [wɪð] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] .

spread	the	whites	of	eggs	with	1	tablespoon	of	sugar	over	the	top	.
传播	这	白人	的	鸡蛋	和	1	汤匙	的	糖	超过	这	顶部	.

取出后，待其冷却，在上面涂抹一杯葡萄干果冻，再在上面涂抹一层加了 1 汤匙糖的蛋白。

[plʌm] ['pʊdɪŋ] .

Plum	Pudding	.
李子	布丁	.

梅子布丁。

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['suːɪt; 'sjuːɪt] [tʃɒpt] ['veri] [faɪn] , [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [laɪt] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] ,

1	cup	of	suet	chopped	very	fine	,	1	cup	of	light	brown	sugar	,
1	杯子	的	羊脂	切碎	非常	美好的	,	1	杯子	的	光	棕色的	糖	,

杯切碎的牛油，1 杯浅棕糖，

½ [kʌp] [mə'læsɪz] , ½ [kʌp] ['saʊə(r)] [mɪlk] , [θriː] [ʌn'biːtn] [egz] , [ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [steɪl] [bred]

½	cup	molasses	,	½	cup	sour	milk	,	3	unbeaten	eggs	,	2	cups	of	stale	bread
½	杯子	糖蜜	,	½	杯子	酸的	牛奶	,	3	不败	鸡蛋	,	2	杯子	的	陈旧	面包

[krʌmz] ,

crumbs	,
面包屑	,

1/2 杯糖蜜，1/2 杯酸奶，3 个未打散的鸡蛋，2 杯隔夜面包屑，

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [wʌn] ['lev(ə)l] ['tiːspuːn] ['səʊdə] , ¼ [kʌp] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ,

1	cup	of	flour	,	1	level	teaspoon	soda	,	¼	cup	of	cold	water	,
1	杯子	的	面粉	,	1	等级	茶匙	苏打	,	¼	杯子	的	寒冷的	水	,

1 杯面粉，1 平茶匙小苏打，1/4 杯冷水，

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['reɪzɪnz] , [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['kʌrənts] , ½ [kʌp] [ɒv; əv] ['sɪtrən] , [wʌn] ['tiːspuːn] [iːtʃ]

1	cup	of	raisins	,	1	cup	of	currants	,	½	cup	of	citron	,	1	teaspoon	each
1	杯子	的	葡萄干	,	1	杯子	的	醋栗	,	½	杯子	的	香橼	,	1	茶匙	每个

['sɪnəmən] ['nʌtmeg] ,

cinnamon	nutmeg	,
肉桂	肉豆蔻	,

1 杯葡萄干，1 杯黑加仑干，1/2 杯香橼，1 茶匙肉桂粉，1 茶匙肉豆蔻粉，

[meɪs] [kləʊvz] [ænd; ənd] ['ɔːlspaɪs] .

mace	cloves	and	allspice	.
锤	丁香	和	多香果	.

肉豆蔻、丁香和多香果。

['θʌrəli] [mɪks] [ðiːz] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['bʌtəd] [məʊld] [ænd; ənd] [stiːm]

Thoroughly	mix	these	ingredients	and	pour	into	a	buttered	mould	and	steam
彻底	混合	这些	原料	和	倒	进入	一个	涂黄油的	模具	和	蒸汽

['sɛvən] ['aʊəz] [ɔː(r)] [pʊt] [ɪn] ['el biː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [tɪnz] [ænd; ənd] [stiːm] [θriː] [ˌeɪtʃ'ɑːr'ɛs] .

7	hours	or	put	in	lb	baking	powder	tins	and	steam	3	hrs	.
7	小时	或者	放	在	磅	烘烤	粉末	罐头	和	蒸汽	3	小时	.

将这些配料充分混合，倒入涂了黄油的模具中蒸7小时，或者放入磅泡打粉罐中蒸3小时。

[beɪkt] ['ɪndiən] ['pʊdɪŋ] .

Baked	Indian	Pudding	.
烘焙	印度	布丁	.

烤印度布丁。

[wʌn] [ˌkjuː 'tiː] [ɒv; əv] [mɪlk] , [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['ɪndiən] [miːl] [stɜːd] [ɪn] [waɪl] [ðə; ði] [mɪlk] [ɪz] [hɒt] .

1	qt	of	milk	,	1	cup	of	Indian	meal	stirred	in	while	the	milk	is	hot	.
1	qt	的	牛奶	,	1	杯子	的	印度	一顿饭	搅拌	在	尽管	这	牛奶	是	热的	.

1夸脱牛奶，趁热加入1杯印度面粉搅拌均匀。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [kuːl] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [eg] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] , ['bʌtə(r)] ½ [saɪz]

Let	it	cool	and	add	1	egg	,	2	tablespoons	of	molasses	,	butter	½	size
让	它	凉爽的	和	添加	1	蛋	,	2	汤匙	的	糖蜜	,	黄油	½	尺寸

[ɒv; əv][æn; ən] [eg] .

of	an	egg	.
的	一个	蛋	.

放凉后，加入 1 个鸡蛋、2 汤匙糖蜜、1/2 个鸡蛋大小的黄油。

['sɪnəmən] [ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] , [beɪk] ¾ [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] .

Cinnamon	and	salt	to	taste	,	bake	¾	of	an	hour	.
肉桂	和	盐	到	品尝	,	烤	¾	的	一个	小时	.

肉桂和盐适量，烘烤3/4小时。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	30	]
[	页	-	]

[第30页]

['kɔːnstɑːtʃ] ['pʊdɪŋ] .

Cornstarch	Pudding	.
玉米淀粉	布丁	.

玉米淀粉布丁。

[bɔɪl] [wʌn][ˌkjuː 'tiː][ɒv; əv] [mɪlk] ,

Boil	1	qt	of	milk	,
熬	1	qt	的	牛奶	,

将1夸脱牛奶煮沸，

[ðen] [biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][θriː] [egz] [wɪð] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['kɔːnstɑːtʃ] [ænd; ənd][ə; eɪ]

then	beat	the	yolks	of	3	eggs	with	3	tablespoons	of	cornstarch	and	a
然后	打	这	蛋黄	的	3	鸡蛋	和	3	汤匙	的	玉米淀粉	和	一个

['lɪt(ə)l] [mɪlk] ,

little	milk	,
小的	牛奶	,

然后将3个鸡蛋的蛋黄与3汤匙玉米淀粉和少许牛奶一起搅拌均匀。

[stɜː(r)]['ɪntuː][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] , [let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] [ʌp][æt; ət][wʌns] ,

stir	into	the	boiling	milk	,	let	it	boil	up	at	once	,
搅拌	进入	这	沸腾	牛奶	,	让	它	熬	向上	在	一次	,

倒入沸腾的牛奶中，立即煮沸。

['swiːtn] [ænd; ənd]['fleɪvə(r)][tuː; tə] [teɪst] [ænd; ənd] [tɜːn] [ɪn][ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] [dɪʃ] .

sweeten	and	flavor	to	taste	and	turn	in	a	pudding	dish	.
甜味	和	味道	到	品尝	和	转动	在	一个	布丁	盘子	.

根据口味加糖调味，然后倒入布丁盘中。

[beɪkt] ['æp(ə)l] ['dʌmplɪŋ] .

Baked	Apple	Dumpling	.
烘焙	苹果	饺子	.

烤苹果饺子。

[meɪk] [ə; eɪ] [krʌst] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ['bɪskɪt] , [piːl] [ænd; ənd][kɔː(r)][jɔː(r); jə(r)] ['æplz] ,

Make	a	crust	as	for	baking	powder	biscuit	,	peel	and	core	your	apples	,
制作	一个	地壳	作为	为了	烘烤	粉末	饼干	,	果皮	和	核	你的	苹果	,

先用泡打粉做饼皮，然后把苹果去皮去核。

[kʌt][ðə; ði] [dəʊ] [ɪn][skweə(r)] ['piːsɪz] [ænd; ənd][pʊt][wʌn]['æp(ə)l][fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] ['dʌmplɪŋ] .

cut	the	dough	in	square	pieces	and	put	1	apple	for	each	dumpling	.
切	这	面团	在	正方形	件	和	放	1	苹果	为了	每个	饺子	.

将面团切成方块，每个饺子放一个苹果。

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] ,

Put	**them**	**in**	**a**	**baking**	**dish**	**and**	**place**	**in**	**the**	**oven**	**,**
放	他们	在	一个	烘烤	盘子	和	地方	在	这	烤箱	,

将它们放入烤盘，然后放入烤箱。

[ðen] [meɪk] [ə; eɪ] ['sɪrəp] [wɪð] ['wɔ:tə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] ,

then	**make**	**a**	**syrup**	**with**	**water**	**and**	**sugar**	**,**
然后	制作	一个	糖浆	和	水	和	糖	,

然后用水和糖熬制糖浆。

[wʌn][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][tu:; tə][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔ:tə(r)][ænd; ənd][pɔ:(r)]['ɪntu:][ðə; ði][pæn] ,

1	**cup**	**of**	**sugar**	**to**	**a**	**pint**	**of**	**water**	**and**	**pour**	**into**	**the**	**pan**	**,**
1	杯子	的	糖	到	一个	品脱	的	水	和	倒	进入	这	平底锅	,

将1杯糖加入1品脱水中，然后倒入锅中。

[beɪst] [wɪð] ['sɪrəp] [waɪl] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] ['kʊkɪŋ] , [wen] [dʌn] [i:t] [wɪð] [swi:t] [kri:m] .

baste	**with**	**syrup**	**while**	**they**	**are**	**cooking**	**,**	**when**	**done**	**eat**	**with**	**sweet**	**cream**	**.**
绷	和	糖浆	尽管	他们	是	烹饪	,	什么时候	完毕	吃	和	甜的	奶油	.

烹煮过程中刷上糖浆，煮熟后佐以甜奶油食用。

[sɒft] ['pʊdɪŋ] .

Soft	**Pudding**	**.**
柔软的	布丁	.

软布丁。

½ [kʌp][ɒv; əv][mɪlk] , ½ [kʌp][ɒv; əv] [tʃɒpt] [mi:t] , ½ [kʌp][ɒv; əv] [mə'læsɪz] ,

½	**cup**	**of**	**milk**	**,**	**½**	**cup**	**of**	**chopped**	**meat**	**,**	**½**	**cup**	**of**	**molasses**	**,**
½	杯子	的	牛奶	,	½	杯子	的	切碎	肉	,	½	杯子	的	糖蜜	,

半杯牛奶，半杯碎肉，半杯糖蜜，

[ˌtu:'tu:][kʌps][ɒv; əv][fru:t][ænd; ənd][nʌts] [tʃɒpt] [tə'geðə(r)] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [pɪntʃ] [ɒv; əv]

2	**cups**	**of**	**fruit**	**and**	**nuts**	**chopped**	**together**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**flour**	**,**	**pinch**	**of**
2	杯子	的	水果	和	坚果	切碎	一起	,	1	杯子	的	面粉	,	捏	的

[sɔ:lt] ,

salt	**,**
盐	,

2杯切碎的水果和坚果，1杯面粉，少许盐，

[wʌn] [smɔ:l] ['ti:spu:n] [ɒv; əv]['səʊdə] [dɪ'zɒlvd] [ɪn] [wɔ:m] ['wɔ:tə(r)] , [sti:m] [θri:] ['aʊəz] .

1	**small**	**teaspoon**	**of**	**soda**	**dissolved**	**in**	**warm**	**water**	**,**	**steam**	**3**	**hours**	**.**
1	小的	茶匙	的	苏打	溶解	在	温暖的	水	,	蒸汽	3	小时	.

1小茶匙小苏打溶于温水中，蒸煮3小时。

['eni] [sɔ:t] [ɒv; əv][fru:t][ænd; ənd] [nʌts] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] .

Any	**sort**	**of**	**fruit**	**and**	**nuts**	**may**	**be**	**used**	**.**
任何	种类	的	水果	和	坚果	可能	是	用过的	.

可以使用任何种类的水果和坚果。

['ɪŋglɪʃ] [plʌm] ['pʊdɪŋ] .

English	**Plum**	**Pudding**	**.**
英语	李子	布丁	.

英式李子布丁。

[sɪks] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [faɪn] [bred] [krʌmz] , [ˌtu:'tu:] ['aʊnsɪz] [i:tʃ] [ɒv; əv]['leмən] ,

6	**ounces**	**of**	**fine**	**bread**	**crumbs**	**,**	**2**	**ounces**	**each**	**of**	**lemon**	**,**
6	盎司	的	美好的	面包	面包屑	,	2	盎司	每个	的	柠檬	,

6盎司细面包屑，2盎司柠檬汁，

['ɒrɪndʒ] [ænd; ənd]['sɪtrən] [pi:l] [kʌt]['ɪntu:][faɪn] [ʃredz] , ½ [aʊns] [ɒv; əv] [mɪkst] [s'paɪsɪz] ([kləʊvz] ,

orange	**and**	**citron**	**peel**	**cut**	**into**	**fine**	**shreds**	**,**	**½**	**ounce**	**of**	**mixed**	**spices**	**(**	**cloves**	**,**
橙子	和	香橼	果皮	切	进入	美好的	碎屑	,	½	盎司	的	混合	香料	(	丁香	,

橙皮和香橼皮切成细丝，½盎司混合香料（丁香、

['sɪnəmən] , ['nʌtmeg]) ¼ ['el bi:][ɒv; əv] [tʃɒpt] ['æplz] , ½ ['ti:spu:n] [ɒv; əv] [mɪnst] ['lemən][raɪnd] ,

cinnamon	**,**	**nutmeg**	**)**	**¼**	**lb**	**of**	**chopped**	**apples**	**,**	**½**	**teaspoon**	**of**	**minced**	**lemon**	**rind**	**,**
肉桂	,	肉豆蔻	)	¼	磅	的	切碎	苹果	,	½	茶匙	的	剁碎	柠檬	果皮	,

肉桂、肉豆蔻）1/4磅切碎的苹果，1/2茶匙切碎的柠檬皮，

½ ['el bi:][ɒv; əv] [tʃɒpt] [ænd; ənd] ['si:dɪd] ['reɪzɪnz] , ¾ ['el bi:][ɒv; əv] ['kʌrənts] , [wʌn]['el bi:][ɒv; əv]

½	**lb**	**of**	**chopped**	**and**	**seeded**	**raisins**	**,**	**¾**	**lb**	**of**	**currents**	**,**	**1**	**lb**	**of**
½	磅	的	切碎	和	播种	葡萄干	,	¾	磅	的	电流	,	1	磅	的

['flaʊə(r)] ,

flour	**,**
面粉	,

1/2磅切碎去籽的葡萄干，3/4磅黑加仑，1磅面粉，

[wʌn]['el bi:][ɒv; əv] ['faɪnli] ['ʃredɪd] ['su:ɪt; 'sju:ɪt] .

1	**lb**	**of**	**finely**	**shredded**	**suet**	**.**
1	磅	的	精细地	碎	羊脂	.

1磅细碎的牛油。

[mɪks][ðə; ði] [ɪn'gri:diənts] ['θʌrəli] [ðen] [ˌeɪ di: 'di:][sɪks] [egz] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɪlk] [ɪf] ['ni:dɪd] .

Mix	**the**	**ingredients**	**thoroughly**	**then**	**add**	**6**	**eggs**	**and**	**a**	**little**	**milk**	**if**	**needed**	**.**
混合	这	原料	彻底	然后	添加	6	鸡蛋	和	一个	小的	牛奶	如果	需要	.

将所有材料充分混合，然后加入 6 个鸡蛋，如果需要可以加入少许牛奶。

[ðɪs] [ʃʊd; ʃəd] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] ['bætə(r)] .

This	**should**	**make**	**a**	**stiff**	**batter**	**.**
这	应该	制作	一个	僵硬的	连击	.

这样应该能做出浓稠的面糊。

[bɔɪl] [ɪn][ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] ['beɪs(ə)n][ɔ:(r)] [məʊld] [faɪv][ɔ:(r)][sɪks] ['aʊəz] .

Boil	**in**	**a**	**pudding**	**basin**	**or**	**mould**	**5**	**or**	**6**	**hours**	**.**
熬	在	一个	布丁	盆地	或者	模具	5	或者	6	小时	.

在布丁盆或模具中煮5到6个小时。

['kɒtɪdʒ] ['pʊdɪŋ] .

Cottage	**Pudding**	**.**
小屋	布丁	.

农舍布丁。

[kri:m] [tə'geðə(r)] 1½ [kʌps][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ¼ [kʌp][ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ˌeɪ di: 'di:][wʌn]['bi:t(ə)n] [eg] ,

Cream	**together**	**1½**	**cups**	**of**	**sugar**	**and**	**¼**	**cup**	**of**	**butter**	**,**	**add**	**1**	**beaten**	**egg**	**,**
奶油	一起	1½	杯子	的	糖	和	¼	杯子	的	黄油	,	添加	1	被打败	蛋	,

将1½杯糖和½杯黄油搅打均匀，加入1个打散的鸡蛋，

⅔ [ɒv; əv][ə; eɪ][kʌp] [mɪlk] , 2½ [kʌps][ɒv; əv]['flaʊə(r)] , ['sɪftɪd] [wɪð] [ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ]

⅔	**of**	**a**	**cup**	**milk**	**,**	**2½**	**cups**	**of**	**flour**	**,**	**sifted**	**with**	**2**	**teaspoons**	**of**	**baking**
⅔	的	一个	杯子	牛奶	,	2½	杯子	的	面粉	,	筛过的	和	2	茶匙	的	烘烤

['paʊdə(r)] .

powder	**.**
粉末	.

⅔ 杯牛奶，2½ 杯面粉，过筛后加入 2 茶匙泡打粉。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['bʌtəd] [tɪn][fɔ:(r); fə(r)] - [tu:; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**a**	**buttered**	**tin**	**for**	**30**	**to**	**40**	**minutes**	**.**
烤	在	一个	涂黄油的	锡	为了	-	到	-	分钟	.

在涂了黄油的烤盘中烘烤 30 至 40 分钟。

[wʌn][kʌp][ɒv; əv] [stəʊnd] ['tʃeriz] [ɔ:(r)] ['beriz] [meɪ] [bi:; bi] ['ædɪd] [tu:; tə] [ðɪs] ['resəpi] .

1	**cup**	**of**	**stoned**	**cherries**	**or**	**berries**	**may**	**be**	**added**	**to**	**this**	**recipe**	**.**
1	杯子	的	吸食大麻	樱桃	或者	浆果	可能	是	额外	到	这	食谱	.

本食谱可加入 1 杯去核樱桃或浆果。

[ˌmɑːʃˈmæləʊ] ['kɒmpɒt] .
Marshmallow **Compote** **.**
棉花糖 果酱 .

棉花糖蜜饯。

[wʌn]['el biː][ɒv; əv] [mˈɑːʃmɛlˌəʊz] [kʌt] [wɪð] ['sɪzəz] ['ɪntuː][smɔːl] ['piːsɪz] .
1 **lb** **of** **marshmallows** **cut** **with** **scissors** **into** **small** **pieces** **.**
1 磅 的 棉花糖 切 和 剪刀 进入 小的 件 .

将1磅棉花糖用剪刀剪成小块。

[wʌn]['paɪnæp(ə)l] [slaɪst] [ænd; ənd][kʌt][ʌp] .
1 **pineapple** **sliced** **and** **cut** **up** **.**
1 菠萝 切片 和 切 向上 .

1 个菠萝，切片切块。

[pʊt][ðə; ði] [tuː] [təˈgeðə(r)][ɪn] ['leɪəz] [ɪn][ə; eɪ][glɑːs] [dɪʃ] [wɪð] ['sprɪŋklɪŋ] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ðə; ði] [naɪt]
Put **the** **two** **together** **in** **layers** **in** **a** **glass** **dish** **with** **sprinkling** **of** **sugar** **the** **night**
放 这 二 一起 在 层 在 一个 玻璃 盘子 和 洒 的 糖 这 夜晚
[bɪˈfɔː(r)][ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][kəʊld] ['pæntri] [ɔː(r)][aɪs] [tʃest] [tuː; tə]['raɪpən] [wen] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv]
before **and** **place** **in** **cold** **pantry** **or** **ice** **chest** **to** **ripen** **when** **ready** **to** **serve**
前 和 地方 在 寒冷的 食品储藏室 或者 冰 胸部 到 熟 什么时候 准备好 到 服务
[hiːp] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] ,
heap **with** **whipped** **cream** **,**
堆 和 鞭打 奶油 ,

前一天晚上将这两种食材分层放入玻璃盘中，撒上糖，然后放入冷藏室或冰柜中使其成熟。食用时，堆上鲜奶油即可。

[ˌmærəˈʃiːnəʊ; ˌmærəˈskiːnəʊ] ['tʃeriz] ['ædɪd] [ɪz][æn; ən] [ɪmˈpruːvmənt] .
maraschino **cherries** **added** **is** **an** **improvement** **.**
樱桃酒 樱桃 额外 是 一个 改进 .

加入马拉斯奇诺樱桃是一种改进。

['ɒrɪndʒ] [dɪˈzɜːt] .
Orange **Dessert** **.**
橙子 甜点 .

橙子甜点。

[peə(r)][θriː]['ɒrɪndʒɪz] , [kʌt][ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] , ½ ['kɒfi] [kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,
Pare **3** **oranges** **,** **cut** **in** **thin** **slices** **,** **½** **coffee** **cup** **of** **sugar** **,**
削减 3 橙子 , 切 在 薄的 切片 , ½ 咖啡 杯子 的 糖 ,

削皮3个橙子，切成薄片，加入半杯糖，

[bɔɪl] ½ [paɪnt][mɪlk][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][jəʊk][ɒv; əv][ˌtuːˈtuː] [egz] , [wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['kɔːnstɑːtʃ] ,
boil **½** **pint** **milk** **add** **the** **yolk** **of** **2** **eggs** **,** **1** **teaspoon** **of** **cornstarch** **,**
熬 ½ 品脱 牛奶 添加 这 蛋黄 的 2 鸡蛋 , 1 茶匙 的 玉米淀粉 ,

将1/2品脱牛奶煮沸，加入2个鸡蛋的蛋黄和1茶匙玉米淀粉。

([meɪk] [smuːð] [wɪð] [kəʊld][mɪlk]) .
(**make** **smooth** **with** **cold** **milk** **)** **.**
(制作 光滑的 和 寒冷的 牛奶) .

（用冷牛奶冲泡成糊状）。

[stɜː(r)][ɔːl][ðə; ði][taɪm] [wen] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði][fruːt] [wɪð] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði]
Stir **all** **the** **time** **when** **it** **thickens** **pour** **over** **the** **fruit** **with** **the** **whites** **of** **the**
搅拌 全部 这 时间 什么时候 它 增厚 倒 超过 这 水果 和 这 白人 的 这
[egz] ['biːt(ə)n] [stɪf] [wɪð] [wʌn] ['teɪblspuːn] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp] .
eggs **beaten** **stiff** **with** **1** **tablespoon** **powdered** **sugar** **over** **the** **top** **.**
鸡蛋 被打败 僵硬的 和 1 汤匙 粉末状 糖 超过 这 顶部 .

不停搅拌，待其变稠后，将打发的蛋白淋在水果上，再在顶部撒上 1 汤匙糖粉。

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] [ænd; ənd] [sɜːv] [kəʊld] .
Put **it** **in** **oven** **until** **a** **light** **brown** **and** **serve** **cold** **.**
放 它 在 烤箱 直到 一个 光 棕色的 和 服务 寒冷的 .

放入烤箱烤至金黄色，冷却后即可食用。

['ʃɑːlət] [rʌs] .
Charlotte Russe .
夏洛特 俄罗斯 .

夏洛特·鲁斯。

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv][ˌdʒeləˈtiːn] , ¼ [kʌp][kəʊld]['wɔːtə(r)] , ¾ [kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [wʌn][ˌkjuː'tiː]
2 tablespoons of gelatine , ¼ cup cold water , ¾ cup of sugar , 1 qt
2 汤匙 的 明胶 , ¼ 杯子 寒冷的 水 , ¾ 杯子 的 糖 , 1 qt
[ɒv; əv] [kriːm] ,
of cream ,
的 奶油 ,

2汤匙明胶，1/4杯冷水，3/4杯糖，1夸脱奶油，

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [vəˈnɪlə] .
2 tablespoons vanilla .
2 汤匙 香草 .

2汤匙香草精。

[səʊk] [ðə; ði][ˌdʒeləˈtiːn][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] [ðen] [dɪˈzɒlv] [ɪnˈtaɪəli] [baɪ] ['setɪŋ] [ðə; ði][kʌp][ɪn] ['bɔɪlɪŋ]
Soak the gelatine in cold water then dissolve entirely by setting the cup in boiling
浸泡 这 明胶 在 寒冷的 水 然后 溶解 完全 经过 环境 这 杯子 在 沸腾
['wɔːtə(r)] ,
water ,
水 ,

将明胶浸泡在冷水中，然后将杯子放入沸水中使其完全溶解。

[wɪp] [ðə; ði] [kriːm] [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)] , [dɪˈzɒlvd] [ˌdʒeləˈtiːn][ænd; ənd] [vəˈnɪlə] ,
whip the cream add sugar , dissolved gelatine and vanilla ,
鞭 这 奶油 添加 糖 , 溶解 明胶 和 香草 ,

将奶油打发，加入糖、溶解的明胶和香草精。

[laɪn][ə; eɪ] [məʊld] [wɪð] ['leɪdi] ['fɪŋgəz] [ɔː(r)] [spʌndʒ] [keɪk] [ænd; ənd][pɔː(r)][ɪn][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] .
line a mould with lady fingers or sponge cake and pour in the mixture .
线 一个 模具 和 女士 手指 或者 海绵 蛋糕 和 倒 在 这 混合物 .

在模具底部铺上手指饼干或海绵蛋糕，然后倒入混合物。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] [tuː; tə][set] [bɪˈfɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
Put in a cool place to set before serving .
放 在 一个 凉爽的 地方 到 放 前 服务 .

放在阴凉处冷却后再食用。

[ˌmækəˈruːn] ['pʊdɪŋ] .
Macaroon Pudding .
马卡龙 布丁 .

马卡龙布丁。

['kʌvə(r)][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] [dɪʃ] [wɪð] - ['brəʊkən] [ˌmækəˈruːn] .
Cover the bottom of a pudding dish with 12 broken macaroons .
覆盖 这 底部 的 一个 布丁 盘子 和 - 破碎的 马卡龙 .

在布丁盘底部铺上12个碎马卡龙。

[meɪk] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['kʌstəd] [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] .
Make the following custard and pour over them .
制作 这 下列的 蛋奶冻 和 倒 超过 他们 .

制作以下蛋奶糊，然后淋在上面。

[skɔːld][wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] ,
Scald 1 pint of milk in double boiler ,
烫伤 1 品脱 的 牛奶 在 双倍的 锅炉 ,

用双层蒸锅将1品脱牛奶烫沸，

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn] ['kɔːnstɑːtʃ] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld][mɪlk] , [jəʊk] [ɒv; əv][ˌtuː'tuː] [egz]

add	**1**	**tablespoon**	**cornstarch**	**dissolved**	**in**	**a**	**little**	**cold**	**milk**	**,**	**yolks**	**of**	**2**	**eggs**
添加	1	汤匙	玉米淀粉	溶解	在	一个	小的	寒冷的	牛奶	,	蛋黄	的	2	鸡蛋

,

,

,

加入1汤匙溶于少量冷牛奶中的玉米淀粉，以及2个鸡蛋的蛋黄。

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [və'nɪlə] .

3	**tablespoons**	**of**	**sugar**	**and**	**1**	**teaspoon**	**of**	**vanilla**	**.**
3	汤匙	的	糖	和	1	茶匙	的	香草	.

3汤匙糖和1茶匙香草精。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] .

Cook	**until**	**thick**	**.**
厨师	直到	厚的	.

煮至浓稠。

[biːt] [ðə; ði] [egz] ['waɪts] [stɪf] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [və'nɪlə] [tuː; tə] [teɪst] [pʊt][ɒn][tɒp]

Beat	**the**	**eggs**	**whites**	**stiff**	**with**	**powdered**	**sugar**	**and**	**vanilla**	**to**	**taste**	**put**	**on**	**top**
打	这	鸡蛋	白人	僵硬的	和	粉末状	糖	和	香草	到	品尝	放	在	顶部

[ænd; ənd] ['slaɪtli] [braʊn] [ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)] .

and	**slightly**	**brown**	**it**	**over**	**.**
和	轻微地	棕色的	它	超过	.

将蛋白打发至硬性发泡，加入糖粉和适量香草精，放在蛋白霜上，稍微烤至金黄色即可。

['rɑːzbəri] [kriːm] .

Raspberry	**Cream**	**.**
覆盆子	奶油	.

覆盆子奶油。

[pleɪs] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['swiːtnd] ['rɑːzbəri] [dʒuːs] [weə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [bɔɪl] ,

Place	**1**	**cup**	**of**	**sweetened**	**raspberry**	**juice**	**where**	**it**	**will**	**boil**	**,**
地方	1	杯子	的	加糖	覆盆子	汁	在哪里	它	将要	熬	,

将1杯加糖的覆盆子汁放在可以煮沸的地方，

[ðen] [stɜː(r)]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][ˌtuː'tuː] ['raʊndɪŋ] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['kɔːnstɑːtʃ] , [wet][ɪn][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz]

then	**stir**	**into**	**it**	**2**	**rounding**	**tablespoons**	**of**	**cornstarch**	**,**	**wet**	**in**	**2**	**tablespoons**
然后	搅拌	进入	它	2	四舍五入	汤匙	的	玉米淀粉	,	湿的	在	2	汤匙

[ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] .

of	**cold**	**water**	**.**
的	寒冷的	水	.

然后加入 2 大勺用 2 大勺冷水调湿的玉米淀粉，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] [lʊks] [træns'pærənt] ,

Add	**1**	**cup**	**of**	**sugar**	**and**	**stir**	**until**	**it**	**looks**	**transparent**	**,**
添加	1	杯子	的	糖	和	搅拌	直到	它	看起来	透明的	,

加入1杯糖，搅拌至透明。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn]['lev(ə)l] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][dʒuːs][ɒv; əv] ½ ['lemən] .

then	**add**	**1**	**level**	**tablespoon**	**of**	**butter**	**and**	**juice**	**of**	**½**	**lemon**	**.**
然后	添加	1	等级	汤匙	的	黄油	和	汁	的	½	柠檬	.

然后加入 1 平勺黄油和半个柠檬的汁。

[fəʊld][ɪn][ðə; ði] ['stɪfli] ['biːt(ə)n]

Fold	**in**	**the**	**stiffly**	**beaten**
折叠	在	这	僵硬地	被打败

折叠起来，将硬挺的捶打物放入

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**31**	**]**
[	页	-	]

['waɪts] [ɒv; əv][θriː] [egz] .
whites **of** **3** **eggs** **.**
白人 的 3 鸡蛋 .

3个鸡蛋的蛋白。

[tɜːn] ['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ]['fænsi] [məʊld] [ænd; ənd][set][ɪn][ə; eɪ] [pleɪs] [weə(r)] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kəʊld] ,
Turn **mixture** **into** **a** **fancy** **mould** **and** **set** **in** **a** **place** **where** **it** **is** **cold** **,**
转动 混合物 进入 一个 想要 模具 和 放 在 一个 地方 在哪里 它 是 寒冷的 ,

将混合物倒入精美的模具中，放在阴凉处凝固。

[wen] ['sɜːvɪŋ] [pleɪs] [ɒn][ə; eɪ][kəʊld] [dɪʃ] [wɪð] [həʊl] ['beriz] [ɪn]['sentə(r)] ,
when **serving** **place** **on** **a** **cold** **dish** **with** **whole** **berries** **in** **center** **,**
什么时候 服务 地方 在 一个 寒冷的 盘子 和 所有的 浆果 在 中心 ,

食用时，请将食物放在冷盘中，盘中央放上完整的浆果。

[sɜːv] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] [ɔː(r)][pleɪn] [swiːt] [kriːm] .
serve **with** **whipped** **cream** **or** **plain** **sweet** **cream** **.**
服务 和 鞭打 奶油 或者 清楚的 甜的 奶油 .

可搭配鲜奶油或原味甜奶油食用。

['rɑːzbəri] [muːs] .
Raspberry **Mousse** **.**
覆盆子 摩丝 .

覆盆子慕斯。

[tuː; tə][wʌn][kʌp] [swiːt] [mɪlk] [kriːm] [wɪpt] [stɪf] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp]['ʃʊgə(r)] , [wʌn][kʌp] ['rɑːzbəri] ,
To **1** **cup** **sweet** **milk** **cream** **whipped** **stiff** **,** **add** **1** **cup** **sugar** **,** **1** **cup** **raspberry** **,**
到 1 杯子 甜的 牛奶 奶油 鞭打 僵硬的 , 添加 1 杯子 糖 , 1 杯子 覆盆子 ,

将1杯打发至硬性发泡的甜牛奶奶油，加入1杯糖、1杯覆盆子，

[dʒuːs][ɒv; əv][wʌn]['lemən] .
juice **of** **1** **lemon** **.**
汁 的 1 柠檬 .

1个柠檬的汁。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ][peɪl] , [ðen] [pæk] [ɪn][aɪs][ænd; ənd][sɔːlt] [ə'laʊɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][stænd][fɔːr] ['aʊəz] .
Put **in** **a** **pail** **,** **then** **pack** **in** **ice** **and** **salt** **allowing** **it** **to** **stand** **4** **hours** **.**
放 在 一个 桶 , 然后 盒 在 冰 和 盐 允许 它 到 站立 4 小时 .

放入桶中，然后加入冰块和盐，静置 4 小时。

[ai][juːz][ðə; ði][dʒuːs][frɒm; frəm][maɪ] [prɪ'zɜːvz] .
I **use** **the** **juice** **from** **my** **preserves** **.**
我 使用 这 汁 从 我的 果酱 .

我用的是自制果酱里的汁液。

[ðɪs] [ɪz] [dɪ'lɪʃəs] [ænd; ənd] ['iːzi] [tuː; tə] [meɪk] .
This **is** **delicious** **and** **easy** **to** **make** **.**
这 是 可口的 和 简单的 到 制作 .

这道菜美味又简单易做。

[bɜ˞dz] [nest] ['pʊdɪŋ] .
Birds **Nest** **Pudding** **.**
鸟类 巢 布丁 .

鸟巢布丁。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] [teɪk] [θriː] [egz] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [lɑːdʒ]
For **a** **pint** **of** **milk** **take** **3** **eggs** **,** **1** **tablespoon** **of** **sugar** **,** **1** **large**
为了 一个 品脱 的 牛奶 拿 3 鸡蛋 , 1 汤匙 的 糖 , 1 大的
['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
tablespoon **of** **butter** **,**
汤匙 的 黄油 ,

制作一品脱牛奶需要3个鸡蛋、1汤匙糖、1大汤匙黄油。

[mɪks][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['bʌtə(r)] [tə'geðə(r)] [ðen] [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] [egz] [ænd; ənd][mɪlk] .

mix	**the**	**sugar**	**and**	**butter**	**together**	**then**	**add**	**the**	**eggs**	**and**	**milk**	**.**
混合	这	糖	和	黄油	一起	然后	添加	这	鸡蛋	和	牛奶	.

将糖和黄油混合在一起，然后加入鸡蛋和牛奶。

[ˌeɪ di: 'di:] [ɪ'nʌf] ['flaʊə(r)][tu:; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] ['bætə(r)] [wɪð] ½ ['ti:spu:n] [ɒv; əv][sɔ:lt] [ðen] [pɔ:(r)]

Add	**enough**	**flour**	**to**	**make**	**a**	**stiff**	**batter**	**with**	**½**	**teaspoon**	**of**	**salt**	**then**	**pour**
添加	足够的	面粉	到	制作	一个	僵硬的	连击	和	½	茶匙	的	盐	然后	倒

[ðɪs] ['əʊvə(r)][ə'baʊt] ½

this	**over**	**about**	**½**
这	超过	关于	½

加入足够的面粉，搅拌成较稠的面糊，再加入1/2茶匙盐，然后将面糊倒在约1/2个碗中。

['dʌz(ə)n] ['æplz] [slaɪst] [ʌp][ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

dozen	**apples**	**sliced**	**up**	**in**	**a**	**baking**	**dish**	**.**
打	苹果	切片	向上	在	一个	烘烤	盘子	.

烤盘里放着十二个切片的苹果。

[beɪk] [ˌaɪ 'ti:][ə'baʊt][æn; ən]['aʊə(r)][ænd; ənd] [sɜ:v] [wɪð] [ə; eɪ] ['meltɪd] [sɔ:s] .

Bake	**it**	**about**	**an**	**hour**	**and**	**serve**	**with**	**a**	**melted**	**sauce**	**.**
烤	它	关于	一个	小时	和	服务	和	一个	融化	酱	.

烤制约一小时后，淋上融化的酱汁即可食用。

[bə'veərɪən] [kri:m] .

Bavarian	**Cream**	**.**
巴伐利亚	奶油	.

巴伐利亚奶油。

[hɑ:f][ə; eɪ]['lemən]['greɪtɪd][raɪnd][ænd; ənd][dʒu:s] ½ [kʌp][ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] [dʒu:s] , ⅓ [kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,

Half	**a**	**lemon**	**grated**	**rind**	**and**	**juice**	**½**	**cup**	**of**	**orange**	**juice**	**,**	**⅓**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**
一半	一个	柠檬	磨碎的	果皮	和	汁	½	杯子	的	橙子	汁	,	⅓	杯子	的	糖	,

半个柠檬的磨碎皮和汁，1/2 杯橙汁，1/4 杯糖，

[jəʊk][ɒv; əv][ˌtu:'tu:] [egz] .

yolk	**of**	**2**	**eggs**	**.**
蛋黄	的	2	鸡蛋	.

2个鸡蛋的蛋黄。

[mɪks] [wel] ['əʊvə(r)]['faɪə(r)][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'ti:] ['θikən] ,

Mix	**well**	**over**	**fire**	**until**	**it**	**thickens**	**,**
混合	出色地	超过	火	直到	它	增厚	,

用火搅拌至浓稠，

[ðen] [ˌeɪ di: 'di:][wʌn] ['ti:spu:n] [ɒv; əv]['grænjʊleɪtɪd][ˌdʒelə'ti:n] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bi:n] [səʊkt] [ɪn]['wɔ:tə(r)] ,

then	**add**	**1**	**teaspoon**	**of**	**granulated**	**gelatine**	**which**	**has**	**been**	**soaked**	**in**	**water**	**,**
然后	添加	1	茶匙	的	颗粒状	明胶	哪个	有	到过	浸泡过	在	水	,

然后加入1茶匙用水浸泡过的颗粒状明胶，

[bi:t] ['waɪts] [ɒv; əv][ˌtu:'tu:] [egz] [stɪf] ,

beat	**whites**	**of**	**2**	**eggs**	**stiff**	**,**
打	白人	的	2	鸡蛋	僵硬的	,

将2个鸡蛋的蛋白打发至硬性发泡，

[ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə] [ə'bʌv] [ænd; ənd][set][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ɪn][kəʊld]['wɔ:tə(r)] ['bi:tɪŋ] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ɪ'nʌf]

add	**to**	**above**	**and**	**set**	**the**	**mixture**	**in**	**cold**	**water**	**beating**	**until**	**thick**	**enough**
添加	到	多于	和	放	这	混合物	在	寒冷的	水	殴打	直到	厚的	足够的

[tu:; tə][həʊld][ɪts] [ʃeɪp] .

to	**hold**	**its**	**shape**	**.**
到	抓住	它是	形状	.

将上述混合物加入冷水中，搅拌至浓稠到可以保持形状。

[tɜːn] [ɪn] [məʊld] [ænd; ənd] [tʃɪl] .

Turn	**in**	**mould**	**and**	**chill**	**.**
转动	在	模具	和	寒意	.

放入模具冷藏。

[fəˈriːnə] [ˈpʊdɪŋ] .

Farina	**Pudding**	**.**
法里纳	布丁	.

法里纳布丁。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

经过测试的食谱烹饪书(Cook book of tested receipes)
第4/4页

[hiːt] [wʌn][ˌkjuː ˈtiː][ɒv; əv][mɪlk][tuː; tə][ðə; ði] [ˈbɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ,

Heat	**1**	**qt**	**of**	**milk**	**to**	**the**	**boiling**	**point**	**,**
热	1	qt	的	牛奶	到	这	沸腾	观点	,

将1夸脱牛奶加热至沸腾，

[stɜː(r)][ɪn][draɪ][faɪv] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv][fəˈriːnə][ænd; ənd][kənˈtɪnjuː] [tuː; tə][stɜː(r)][ˌaɪ ˈtiː][ʌnˈtɪl] [kwaɪt]

stir	**in**	**dry**	**five**	**tablespoons**	**of**	**farina**	**and**	**continue**	**to**	**stir**	**it**	**until**	**quite**
搅拌	在	干燥	五	汤匙	的	法里纳	和	继续	到	搅拌	它	直到	相当

[θɪk] ,

thick	**,**
厚的	,

加入五汤匙干面粉，继续搅拌至浓稠。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][kʌp][ɒv; əv][ˈʃʊgə(r)][ænd; ənd] ½ [ˈtiːspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt] .

add	**1**	**cup**	**of**	**sugar**	**and**	**½**	**teaspoon**	**of**	**salt**	**.**
添加	1	杯子	的	糖	和	½	茶匙	的	盐	.

加入1杯糖和1/2茶匙盐。

[ˈfleɪvə(r)] [wɪð] [vəˈnɪlə] [sɜːv] [wɪð] [ˈswiːtnd] [kriːm] , [ˈfleɪvəd] [wɪð] [ˈnʌtmeg] [ɔː(r)] [vəˈnɪlə] .

Flavor	**with**	**vanilla**	**serve**	**with**	**sweetened**	**cream**	**,**	**flavored**	**with**	**nutmeg**	**or**	**vanilla**	**.**
味道	和	香草	服务	和	加糖	奶油	,	调味	和	肉豆蔻	或者	香草	.

用香草调味，佐以加了肉豆蔻或香草调味的甜奶油。

[piːtʃ] [ˌtæpiˈəʊkə] [ˈpʊdɪŋ] .

Peach	**Tapioca**	**Pudding**	**.**
桃	木薯	布丁	.

桃子西米布丁。

[səʊk] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv][ˌtæpiˈəʊkə][ɪn][kəʊld][ˈwɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ˌtuːˈtuː][ɔː(r)][θriː][ˌeɪtʃˈɑːrˈɛs] ,

Soak	**1**	**cup**	**of**	**tapioca**	**in**	**cold**	**water**	**for**	**2**	**or**	**3**	**hrs**	**,**
浸泡	1	杯子	的	木薯	在	寒冷的	水	为了	2	或者	3	小时	,

将1杯木薯粉用冷水浸泡2至3小时。

[ðen] [set] [ɒn][ðə; ði] [stəʊv] [ʌnˈtɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [kuːlz] [klɪə(r)] ,

then	**set**	**on**	**the**	**stove**	**until**	**it**	**cools**	**clear**	**,**
然后	放	在	这	火炉	直到	它	冷却	清除	,

然后放在炉子上煮至冷却变清澈。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][ˈʃʊgə(r)][tuː; tə] [teɪst] [wɪð] [ə; eɪ] [ˈtiːspuːn] [ɒv; əv] [ˈsɪnəmən] .

then	**add**	**sugar**	**to**	**taste**	**with**	**a**	**teaspoon**	**of**	**cinnamon**	**.**
然后	添加	糖	到	品尝	和	一个	茶匙	的	肉桂	.

然后根据口味加入糖和一茶匙肉桂。

[piːl] [ænd; ənd] [slaɪs] [raɪp] [ˈpiːtʃɪz] [tuː; tə] [ˈnɪəli] [fɪl] [ə; eɪ] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] [ˈsprɪŋk(ə)l][ˈəʊvə(r)] [wɪð] [ˈʃʊgə(r)]

Peel	**and**	**slice**	**ripe**	**peaches**	**to**	**nearly**	**fill**	**a**	**baking**	**dish**	**sprinkle**	**over**	**with**	**sugar**
果皮	和	片	成熟	桃子	到	几乎	充满	一个	烘烤	盘子	撒	超过	和	糖

.

:
.

将成熟的桃子去皮切片，铺满烤盘，撒上糖。

[ðen] [pɔː(r)][ˈəʊvə(r)][ðə; ði][ˌtæpiˈəʊkə][ænd; ənd] [beɪk] [ˈsləʊli] [fɔː(r); fə(r)][əˈbaʊt][æn; ən][ˈaʊə(r)] .

Then	**pour**	**over**	**the**	**tapioca**	**and**	**bake**	**slowly**	**for**	**about**	**an**	**hour**	**.**
然后	倒	超过	这	木薯	和	烤	缓慢地	为了	关于	一个	小时	.

然后倒入木薯粉，慢烤约一小时。

[tuː; tə][biː; bi]['iːt(ə)n] [wɪð] ['swiːtnd] [kriːm] .

To	be	eaten	with	sweetened	cream	.
到	是	吃	和	加糖	奶油	.

需佐以甜奶油食用。

[prɪ'zɜːvz]

PRESERVES

果酱

果酱

['ɒrɪndʒ] ['mɑːməleɪd] .

Orange	Marmalade	.
橙子	果酱	.

橙子果酱。

[sɪks]['ɒrɪndʒɪz] , [fɔːr]['leməns] , [wʌn] [greɪp] [fruːt] .

6	oranges	,	4	lemons	,	1	grape	fruit	.
6	橙子	,	4	柠檬	,	1	葡萄	水果	.

个橙子，4 个柠檬，1 个葡萄柚。

[wɒʃ] [ðə; ði][fruːt] , [slaɪs] ['veri] [θɪn] , [fɜːst] ['kʌtɪŋ] [ɪn] ['kwɔːtəz] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [siːdz] .

Wash	the	fruit	,	slice	very	thin	,	first	cutting	in	quarters	to	remove	the	seeds	.
洗	这	水果	,	片	非常	薄的	,	第一的	切割	在	四分之一	到	消除	这	种子	.

将水果洗净，切成薄片，先切成四份去除果核。

[tuː; tə] [iːtʃ] ['el biː][ɒv; əv] [slaɪst] [fruːt] [ˌeɪ diː 'diː][θriː][paɪnts][ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [let] [ðɪs] [stænd] -

To	each	lb	of	sliced	fruit	add	3	pints	of	cold	water	,	let	this	stand	24
到	每个	磅	的	切片	水果	添加	3	品脱	的	寒冷的	水	,	让	这	站立	-

['aʊəz] ,

hours	,
小时	,

每磅切好的水果加入3品脱冷水，静置24小时。

[ðen] [bɔɪl] [ˌtuː'tuː] ['aʊəz] [ɔː(r)][ʌn'tɪl][ðə; ði] [piːl] [ɪz] ['pɜːfɪktli] ['tendə(r)] .

then	boil	2	hours	or	until	the	peel	is	perfectly	tender	.
然后	熬	2	小时	或者	直到	这	果皮	是	完美	投标	.

然后煮2小时或直到果皮完全软烂。

[let] [stænd][ʌn'tɪl][ðə; ði][nekst] [deɪ] .

Let	stand	until	the	next	day	.
让	站立	直到	这	下一个	天	.

静置至第二天。

[tuː; tə] [iːtʃ] [paɪnt][ɒv; əv] [bɔɪld] [fruːt] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)] ,

To	each	pint	of	boiled	fruit	,	add	1	pint	of	granulated	sugar	,
到	每个	品脱	的	煮沸	水果	,	添加	1	品脱	的	颗粒状	糖	,

每品脱煮熟的水果，加入1品脱砂糖。

[bɔɪl] [tə'geðə(r)][fɔː(r); fə(r)][ˌtuː'tuː] ['aʊəz] [ɔː(r)][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː]['dʒeliz] .

boil	together	for	2	hours	or	until	it	jellies	.
熬	一起	为了	2	小时	或者	直到	它	果冻	.

一起煮2小时或直到凝固成胶状。

[ðɪs] [meɪks] - ['glɑːsɪz] .

This	makes	24	glasses	.
这	制作	-	眼镜	.

这样可以做24杯。

['kʌrənt] ['dʒeli] .

Currant	Jelly	.
黑醋栗	果冻	.

醋栗果冻。

[pʊt] ['kʌrənts] [ɪn]['ket(ə)l] , [duː; də][nɒt] [stem] [bʌt; bət] [wɒʃ] [ænd; ənd] [dreɪn] [wel] , [ðen] [mæʃ] [wɪð]

Put	currants	in	kettle	,	do	not	stem	but	wash	and	drain	well	,	then	mash	with
放	醋栗	在	壶	,	做	不是	干	但	洗	和	流走	出色地	,	然后	捣碎	和

[pə'teɪtəʊ]['mæʃə(r)] ,

potato	masher	,
土豆	捣碎器	,

将葡萄干放入锅中，不要去蒂，但要洗净沥干，然后用土豆泥压碎器压成泥。

[let] [ðem; ðəm] [kʊk] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [ɔːl] [sɒft] ,

let	them	cook	slowly	until	all	soft	,
让	他们	厨师	缓慢地	直到	全部	柔软的	,

让它们慢慢煮至完全软烂。

[ðen] [wen] [kəʊld] [skwiːz] [ðə; ði][dʒuːs] [aʊt] [ænd; ənd] [tuː; tə] ['evri] [paɪnt] [ɒv; əv][dʒuːs][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]

then	when	cold	squeeze	the	juice	out	and	to	every	pint	of	juice	add	a
然后	什么时候	寒冷的	挤	这	汁	出去	和	到	每一个	品脱	的	汁	添加	一个

[bəʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [bɔɪl] - ['mɪnɪts] [ænd; ənd][pɔː(r)] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] .

bowl	of	sugar	and	boil	20	minutes	and	pour	glass	jars	.
碗	的	糖	和	熬	-	分钟	和	倒	玻璃	罐子	.

冷却后挤出果汁，每品脱果汁加入一碗糖，煮沸 20 分钟，然后倒入玻璃罐中。

[greɪp] ['dʒeli] .

Grape	Jelly	.
葡萄	果冻	.

葡萄果冻。

[greɪp] ['dʒeli][ɪz] [meɪd] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] ['kʌrənt] ['dʒeli] .

Grape	jelly	is	made	the	same	as	currant	jelly	.
葡萄	果冻	是	制成	这	相同的	作为	黑醋栗	果冻	.

葡萄果冻的做法与黑加仑果冻相同。

[kwɪns] ['dʒeli] .

Quince	Jelly	.
榲	果冻	.

榅桲果冻。

[teɪk] ['veri] [raɪp] [kwɪns] , [piːl] [ænd; ənd][kɔː(r)][ænd; ənd] [bɔɪl] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] [tɪl] ['veri] [sɒft] ,

Take	very	ripe	quinces	,	peel	and	core	and	boil	in	a	little	water	till	very	soft	,
拿	非常	成熟	榅桲	,	果皮	和	核	和	熬	在	一个	小的	水	直到	非常	柔软的	,

取熟透的榅桲，去皮去核，加少量水煮至非常软烂。

[dreɪn] [ɒf] [ðə; ði][dʒuːs] [θruː] [tʃiːz] [klɒθ] .

drain	off	the	juice	through	cheese	cloth	.
流走	离开	这	汁	通过	奶酪	布	.

用纱布过滤汁液。

[tuː; tə][wʌn][paɪnt][ɒv; əv][dʒuːs][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [bɔɪl] - ['mɪnɪts] .

To	1	pint	of	juice	add	1	pint	of	sugar	and	boil	20	minutes	.
到	1	品脱	的	汁	添加	1	品脱	的	糖	和	熬	-	分钟	.

将 1 品脱果汁加入 1 品脱糖，煮沸 20 分钟。

[prɪ'zɜːv] ['piːtʃɪz] .

Preserve	Peaches	.
保存	桃子	.

桃子罐头。

[sɪ'lekt] ['piːtʃɪz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)][raɪp] ,

Select	peaches	that	are	ripe	,
选择	桃子	那	是	成熟	,

选择成熟的桃子，

[pɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ænd; ənd][let][ðem; ðəm][stænd][sɪks] ['mɪnɪts] [ðen] [pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː]
pour **boiling** **water** **over** **them** **and** **let** **them** **stand** **6** **minutes** **then** **pour** **it**
倒 沸腾 水 超过 他们 和 让 他们 站立 6 分钟 然后 倒 它
[ɒf] [ænd; ənd] [pʊl] [ɒf] [ðə; ði] [skɪnz] .
off **and** **pull** **off** **the** **skins** **.**
离开 和 拉 离开 这 皮肤 .

将沸水倒在它们上面，静置 6 分钟，然后倒掉水，剥去外皮。

[weɪ] ['iːkwəl] [k'wɒntɪtɪz] [ɒv; əv] [fruːt] [wɪð] [ðə; ði] [stəʊnz] [ænd; ənd]['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [pʊt]
Weigh **equal** **quantities** **of** **fruit** **with** **the** **stones** **and** **granulated** **sugar** **and** **put**
称重 平等的 数量 的 水果 和 这 石头 和 颗粒状 糖 和 放
[ðem; ðəm] [tə'geðə(r)] [ɪn] ['ɜːθn] [pæn]['əʊvə(r)] [naɪt] ,
them **together** **in** **earthen** **pan** **over** **night** **,**
他们 一起 在 土 平底锅 超过 夜晚 ,

将等量的带核水果和砂糖一起放入陶罐中，腌制过夜。

[nekst] [deɪ] [pɔː(r)] [ɒf] [ðə; ði] ['sɪrəp] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː]
next **day** **pour** **off** **the** **syrup** **and** **boil** **it**
下一个 天 倒 离开 这 糖浆 和 熬 它

第二天把糖浆倒掉，然后煮沸。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **32** **]**
[页 -]

[第32页]

[ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] ,
a **few** **minutes** **,**
一个 很少 分钟 ,

几分钟后，

[ðen] [set] [ɒf] [ðə; ði]['ket(ə)l][tuː; tə][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] [leɪ] [ðə; ði] ['piːtʃɪz] ['ɪntuː]
then **set** **off** **the** **kettle** **to** **the** **fire** **and** **when** **it** **boils** **lay** **the** **peaches** **into**
然后 放 离开 这 壶 到 这 火 和 什么时候 它 沸腾 躺 这 桃子 进入
[ˌaɪ 'tiː] .
it **.**
它 .

然后将水壶放在火上烧开，水开后将桃子放入壶中。

[bɔɪl] [ðem; ðəm] ['veri] ['sləʊli] ¾ [ɒv; əv] [æn; ən]['aʊə(r)] , [ðen] [leɪ] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði][dʒ'ɑːz] .
Boil **them** **very** **slowly** **¾** **of** **an** **hour** **,** **then** **lay** **them** **into** **the** **jars** **.**
熬 他们 非常 缓慢地 ¾ 的 一个 小时 , 然后 躺 他们 进入 这 罐子 .

用小火慢煮3/4小时，然后装入罐中。

[bɔɪl] [ðə; ði] ['sɪrəp] - ['mɪnɪts] [mɔː(r)][ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] .
Boil **the** **syrup** **15** **minutes** **more** **and** **pour** **over** **them** **.**
熬 这 糖浆 - 分钟 更多的 和 倒 超过 他们 .

将糖浆再煮15分钟，然后淋在上面。

[griːn] [tə'mɑːtəʊ] [mɪns] [miːt] .
Green **Tomato** **Mince** **Meat** **.**
绿色的 番茄 剁碎 肉 .

青番茄碎肉。

[wʌn] [pek] [griːn] [tə'mɑːtəʊz] [tʃɒpt] [ænd; ənd] [dreɪnd] , [fɔːr]['ɛl'biː'ɛs] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] ,
1 **peck** **green** **tomatoes** **chopped** **and** **drained** **,** **4** **lbs** **brown** **sugar** **,**
1 啄 绿色的 西红柿 切碎 和 排水 , 4 磅 棕色的 糖 ,

1 佩克（约 1 升）青番茄切碎沥干水分，4 磅（约 1.8 公斤）红糖，

[θriː][ɔː(r)][fɔːr][ˌkjuːˌtiː'ɛs] ['æplz] [tʃɒpt] [faɪn] , [wʌn]['el biː]['suːɪt; 'sjuːɪt] [tʃɒpt] [faɪn] ,
3 **or** **4** **qts** **apples** **chopped** **fine** **,** **1** **lb** **suet** **chopped** **fine** **,**
3 或者 4 qts 苹果 切碎 美好的 , 1 磅 羊脂 切碎 美好的 ,

3至4夸脱苹果切碎，1磅牛油切碎，

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)][θriː][ˌeɪtʃˈɑːrˈɛs] [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] , [ˌtuːˈtuː]['ɛlˈbiːˈɛs][ɒv; əv]['reɪzɪnz] , [wʌn]['el biː][ɒv; əv]

cook	for	3	hrs	then	add	,	2	lbs	of	raisins	,	1	lb	of
厨师	为了	3	小时	然后	添加	,	2	磅	的	葡萄干	,	1	磅	的

['kʌrənts] ,

currants	,
醋栗	,

煮3小时后，加入2磅葡萄干和1磅黑加仑干。

[wʌn] ['teɪblspuːn] [iːtʃ] [ɒv; əv][sˈpaɪsɪz] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] , [kʊk]

1	tablespoon	each	of	spices	,	1	tablespoon	of	salt	,	1	cup	of	vinegar	,	cook
1	汤匙	每个	的	香料	,	1	汤匙	的	盐	,	1	杯子	的	醋	,	厨师

[fɔː(r); fə(r)] ½ ['aʊə(r)] .

for	½	hour	.
为了	½	小时	.

每种香料 1 汤匙，盐 1 汤匙，醋 1 杯，煮 1.5 小时。

[kɔːn] ['relɪʃ] .

Corn	Relish	.
玉米	尽情享用	.

玉米酱。

- [ɪəz] [ɒv; əv] [kɔːn] , [fɔːr] ['ʌnjənz] [tʃɒpt] , [θriː] [griːn] ['pepəz] , [wʌn] ['kæbɪdʒ] , [fɔːr] [kʌps] [ɒv; əv]

18	ears	of	corn	,	4	onions	chopped	,	3	green	peppers	,	1	cabbage	,	4	cups	of
-	耳朵	的	玉米	,	4	洋葱	切碎	,	3	绿色的	辣椒	,	1	卷心菜	,	4	杯子	的

['ʃʊgə(r)] ,

sugar	,
糖	,

18 根玉米棒，4 个切碎的洋葱，3 个青椒，1 个卷心菜，4 杯糖，

[ˌtuːˈtuː][ˌkjuːˌtiːˈɛs][ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] .

2	qts	of	vinegar	.
2	qts	的	醋	.

2夸脱醋。

[bɔɪl] ¾ [ɒv; əv][ˌeɪtʃ ˈɑː(r)] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['mʌstəd] .

Boil	¾	of	hr	,	1	tablespoon	of	mustard	.
熬	¾	的	hr	,	1	汤匙	的	芥末	.

煮沸 ¾ 小时，1 汤匙芥末。

['kjuːkʌmbə(r)] ['relɪʃ] .

Cucumber	Relish	.
黄瓜	尽情享用	.

黄瓜酱。

[fɔːr] ['ʌnjənz] , [wʌn] [bʌntʃ] ['seləri] , [ˌtuːˈtuː] [red] ['pepəz] , [fɔːr] [griːn] ['pepəz] , [sɪks] [lɑːdʒ]

4	onions	,	1	bunch	celery	,	2	red	peppers	,	4	green	peppers	,	6	large
4	洋葱	,	1	束	芹菜	,	2	红色的	辣椒	,	4	绿色的	辣椒	,	6	大的

['kjuːkʌmbəz] .

cucumbers	.
黄瓜	.

4 个洋葱，1 束芹菜，2 个红辣椒，4 个青辣椒，6 根大黄瓜。

[peə(r)] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['kjuːkʌmbəz] ,

Pare	onions	and	cucumbers	,
削减	洋葱	和	黄瓜	,

削去洋葱和黄瓜的皮。

[teɪk] [ðə; ði] [siːdz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['pepəz] [ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] [ə'bʌv] [θruː] [ðə; ði] [fuːd]
take **the** **seeds** **from** **the** **peppers** **and** **put** **the** **above** **through** **the** **food**
拿 这 种子 从 这 辣椒 和 放 这 多于 通过 这 食物
['tʃɒpə(r)] .
chopper **.**
直升机 .

取出辣椒籽，然后将上述食材放入食物切碎机中。

[tʃɒp] [ðə; ði] ['seləri] [faɪn] , ['sprɪŋk(ə)l] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] [let] [stænd] ['əʊvə(r)] [naɪt] .
Chop **the** **celery** **fine** **,** **sprinkle** **the** **mixture** **with** **salt** **and** **let** **stand** **over** **night** **.**
劈 这 芹菜 美好的 , 撒 这 混合物 和 盐 和 让 站立 超过 夜晚 .

将芹菜切碎，在混合物上撒上盐，静置过夜。

[dreɪn] , [meɪk] ['dresɪŋ] [ɒv; əv] [wʌn] [ˌkjuː 'tiː] ['vɪnɪgə(r)] , [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , ½ [kʌp] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ,
Drain **,** **make** **dressing** **of** **1** **qt** **vinegar** **,** **2** **cups** **sugar** **,** **½** **cup** **of** **flour** **,**
流走 , 制作 敷料 的 1 qt 醋 , 2 杯子 糖 , ½ 杯子 的 面粉 ,

沥干水分，用1夸脱醋、2杯糖、1/2杯面粉制成调味汁。

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['mʌstəd] , [wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['tjuːmərɪk] .
1 **tablespoon** **of** **mustard** **,** **1** **teaspoon** **of** **tumeric** **.**
1 汤匙 的 芥末 , 1 茶匙 的 姜黄 .

1汤匙芥末，1茶匙姜黄。

[kʊk] - ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] .
Cook **10** **minutes** **and** **pour** **over** **the** **mixture** **.**
厨师 - 分钟 和 倒 超过 这 混合物 .

煮10分钟后，淋在混合物上。

['pɪkl] ['piːtʃɪz] .
Pickle **Peaches** **.**
泡菜 桃子 .

腌桃子。

[eɪt] ['ɛl'biː'ɛs] [ɒv; əv] ['piːtʃɪz] , [fɔːr] ['ɛl'biː'ɛs] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] .
8 **lbs** **of** **peaches** **,** **4** **lbs** **of** **sugar** **,** **1** **pint** **of** **vinegar** **.**
8 磅 的 桃子 , 4 磅 的 糖 , 1 品脱 的 醋 .

8磅桃子，4磅糖，1品脱醋。

[teɪk] [ðə; ði] [sɪ'lektɪd] ['piːtʃɪz] ['ɑːftə(r)] ['waɪpɪŋ] [ðem; ðəm] [ɔːl] [ɒf] [wɪð] [ə; eɪ] ['taʊəl] ,
Take **the** **selected** **peaches** **after** **wiping** **them** **all** **off** **with** **a** **towel** **,**
拿 这 已选 桃子 后 擦拭 他们 全部 离开 和 一个 毛巾 ,

用毛巾把选好的桃子擦干净后，取出来。

[stɪk] [ˌtuː'tuː] [ɔː(r)] [θriː] [kləʊvz] [ɪn] [iːtʃ] [piːtʃ] ,
stick **2** **or** **3** **cloves** **in** **each** **peach** **,**
戳 2 或者 3 丁香 在 每个 桃 ,

在每个桃子里塞入2到3颗丁香，

[ðen] [kʊk] [ə; eɪ] [fjuː] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] [ʌp] ,
then **cook** **a** **few** **at** **a** **time** **until** **they** **are** **cooked** **up** **,**
然后 厨师 一个 很少 在 一个 时间 直到 他们 是 煮熟 向上 ,

然后分批烹煮，直到煮熟为止。

[ðen] [pleɪs] [ɔːl] [ɪn] [dʒ'ɑːz] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðə; ði] ['vɪnɪgə(r)] [tuː; tə] [θɪk] ['sɪrəp] ,
then **place** **all** **in** **jars** **and** **boil** **the** **vinegar** **to** **thick** **syrup** **,**
然后 地方 全部 在 罐子 和 熬 这 醋 到 厚的 糖浆 ,

然后将所有材料装入罐中，将醋熬成浓稠的糖浆。

[ˌeɪ diː 'diː] ¼ ['el biː] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] [stɪks] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] .
add **¼** **lb** **of** **cinnamon** **sticks** **and** **pour** **over** **them** **.**
添加 ¼ 磅 的 肉桂 棍子 和 倒 超过 他们 .

加入 1/4 磅肉桂棒，然后淋在上面。

['tʃɪli] [sɔːs] .
Chili Sauce .
辣椒 酱 .

辣椒酱。

- [lɑːdʒ] [raɪp] [tə'mɑːtəʊz] , [fɔːr] [raɪp] ['pepəz] , [ˌtuː'tuː] ['ʌnjənz] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,
12 large ripe tomatoes , 4 ripe peppers , 2 onions , 1 tablespoon of salt ,
- 大的 成熟 西红柿 , 4 成熟 辣椒 , 2 洋葱 , 1 汤匙 的 盐 ,

12个大而成熟的西红柿，4个成熟的辣椒，2个洋葱，1汤匙盐，

½ [kʌp] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['sɪnəmən] .
½ cup of sugar , 1 tablespoon cinnamon .
½ 杯子 的 糖 , 1 汤匙 肉桂 .

1/2 杯糖，1 汤匙肉桂。

[piːl] [tə'mɑːtəʊz] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [tʃɒp] ['pepəz] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [mɪks] [ɔːl]
Peel tomatoes and onions and chop peppers and onions and mix all
果皮 西红柿 和 洋葱 和 劈 辣椒 和 洋葱 和 混合 全部
[tə'geðə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['ket(ə)l] [wɪð] [ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)] [ˌtuː'tuː]
together in a kettle with 2 cups of vinegar and cook slowly for 2
一起 在 一个 壶 和 2 杯子 的 醋 和 厨师 缓慢地 为了 2
[ˌeɪtʃ'ɑːr'ɛs] ,
hrs ,
小时 ,

将西红柿和洋葱去皮，将辣椒和洋葱切碎，然后将所有食材与2杯醋一起放入锅中，小火慢炖2小时。

[ɪf] [nɒt] [swiːt] [ɪ'nʌf] [ˌeɪ diː 'diː] [mɔː(r)] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [teɪst] .
if not sweet enough add more sugar to taste .
如果 不是 甜的 足够的 添加 更多的 糖 到 品尝 .

如果不够甜，可以根据口味添加糖。

[griːn] [tə'mɑːtəʊ] ['pɪklz] .
Green Tomato Pickles .
绿色的 番茄 泡菜 .

青番茄泡菜。

[wʌn] [piːtʃ] ['bɑːskɪt] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊz] [slaɪst] [ʌp] ['əʊvə(r)] [naɪt] [ænd; ənd] ['kʌvəd] [wɪð] [ˌtuː'tuː] [kʌps]
1 peach basket of tomatoes sliced up over night and covered with 2 cups
1 桃 篮子 的 西红柿 切片 向上 超过 夜晚 和 涵盖 和 2 杯子
[ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] .
of salt and water enough to cover them .
的 盐 和 水 足够的 到 覆盖 他们 .

1 篮桃子大小的西红柿切片，浸泡过夜，用 2 杯盐和足够的水覆盖。

[ðə; ði] [nekst] ['mɔːnɪŋ] [dreɪn] [ɒf] [ðə; ði] [sɔːlt] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [rɪns] ['θʌrəli] [ænd; ənd] [ðen] [stænd]
The next morning drain off the salt water and rinse thoroughly and then stand
这 下一个 早晨 流走 离开 这 盐 水 和 冲洗 彻底 和 然后 站立
[ænd; ənd] [dreɪn] [kwaɪt] [draɪ] .
and drain quite dry .
和 流走 相当 干燥 .

第二天早上倒掉盐水，彻底冲洗干净，然后站着晾干。

[ðen] [teɪk] [wʌn] [ˌkjuː 'tiː] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] [ɪn] [ðə; ði] ['vɪnɪgə(r)] [ə; eɪ] [fjuː]
Then take 1 qt of vinegar and cook the tomatoes in the vinegar a few
然后 拿 1 qt 的 醋 和 厨师 这 西红柿 在 这 醋 一个 很少
[æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] [ænd; ənd] [skɪm] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [dʒɑː(r)]
at a time and skim them out of the vinegar and put in a jar
在 一个 时间 和 撇去 他们 出去 的 这 醋 和 放 在 一个 罐
['ɑːftə(r)] [dreɪn] [ðem; ðəm] [ʌn'tɪl] [ɔːl] [hæv; həv] [biːn] [kʊkt] .
after drain them until all have been cooked .
后 流走 他们 直到 全部 有 到过 煮熟 .

然后取 1 夸脱醋，将西红柿分批放入醋中煮熟，沥干水分后捞出，放入罐中，直到全部煮熟。

[biː; bi][ʃʊə(r)][juː; jʊ][dreɪn] [ɒf] [ɔːl][ðə; ði]['vɪnɪgə(r)][juː; jʊ][kæn; kən] ,

Be	sure	you	drain	off	all	the	vinegar	you	can	,
是	当然	你	流走	离开	全部	这	醋	你	能	,

务必将醋尽可能地沥干。

[ðen] [set][ðem; ðəm][ə'saɪd][ʌn'tɪl][ðə; ði][nekst][deɪ] [wen] [juː; jʊ][dreɪn][ðem; ðəm][ə'gen] .

then	set	them	aside	until	the	next	day	when	you	drain	them	again	.
然后	放	他们	旁边	直到	这	下一个	天	什么时候	你	流走	他们	再次	.

然后将它们放在一边，直到第二天再沥干水分。

[teɪk] [ə'nʌðə(r)][ˌkjuː 'tiː][ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] , 3½ ['ɛl'biː'ɛs][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,

Take	another	qt	of	vinegar	,	3½	lbs	of	sugar	,
拿	其他	qt	的	醋	,	3½	磅	的	糖	,

再取一夸脱醋，3.5磅糖，

¼ ['el biː][ɒv; əv] [kləʊvz] [ænd; ənd] [həʊl] ['mʌstəd] [siːdz] [ænd; ənd] [kʊk] [ðə; ði] ['sɪrəp] [kwaɪt] [θɪk]

¼	lb	of	cloves	and	whole	mustard	seeds	and	cook	the	syrup	quite	thick
¼	磅	的	丁香	和	所有的	芥末	种子	和	厨师	这	糖浆	相当	厚的

[ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ænd; ənd] [siːl] [taɪt] [fɔː(r); fə(r)][juːz] .

and	pour	over	them	and	seal	tight	for	use	.
和	倒	超过	他们	和	海豹	紧的	为了	使用	.

取 ¼ 磅丁香和整粒芥菜籽，熬制糖浆至浓稠，浇在上面，密封备用。

['ruːbɑːb] ['mɑːməleɪd] .

Rhubarb	Marmalade	.
大黄	果酱	.

大黄果酱。

[faɪv]['el biː][ɒv; əv] ['ruːbɑːb] , [faɪv]['ɛl'biː'ɛs][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [wʌn]['el biː][ɒv; əv]['reɪzɪnz] , [wʌn]['el biː][ɒv; əv]

5	lb	of	rhubarb	,	5	lbs	of	sugar	,	1	lb	of	raisins	,	1	lb	of
5	磅	的	大黄	,	5	磅	的	糖	,	1	磅	的	葡萄干	,	1	磅	的

[fɪgz] ,

figs	,
无花果	,

5磅大黄，5磅糖，1磅葡萄干，1磅无花果

[mɪks][ɔːl][tə'geðə(r)] [wɪð] [ˌtuː'tuː][kʌps][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ,

mix	all	together	with	2	cups	of	water	,
混合	全部	一起	和	2	杯子	的	水	,

将所有材料与2杯水混合。

[kʊk] ['sləʊli] [ɒn] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði] [stəʊv] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ðen] [pleɪs] [ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] .

cook	slowly	on	back	of	the	stove	until	thick	then	place	in	glass	jars	.
厨师	缓慢地	在	后退	的	这	火炉	直到	厚的	然后	地方	在	玻璃	罐子	.

在炉灶后方小火慢煮至浓稠，然后装入玻璃罐中。

[aɪs] [kriːm] [ænd; ənd] ['ʃɜːbət]

ICE	CREAM	AND	SHERBET
冰	奶油	和	雪葩

冰淇淋和雪葩

[aɪs] [kriːm] [nəʊ] . [wʌn] .

Ice	Cream	No	.	1	.
冰	奶油	不	.	1	.

冰淇淋1号。

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] , [wʌn][ˌkjuː 'tiː][ɒv; əv] [njuː] [mɪlk] , 1½ [kʌps] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [wʌn] ['teɪblspuːn]

1	pint	of	cream	,	1	qt	of	new	milk	,	1½	cups	of	sugar	,	1	tablespoon
1	品脱	的	奶油	,	1	qt	的	新的	牛奶	,	1½	杯子	的	糖	,	1	汤匙

[ɒv; əv] [və'nɪlə] .

of	vanilla	.
的	香草	.

1 品脱奶油，1 夸脱鲜牛奶，1½ 杯糖，1 汤匙香草精。

[let] [stænd][ɪn][ðə; ði]['friːzə(r)] [wɪð] [aɪs][ænd; ənd][sɔːlt][ə'raʊnd][ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)]

Let	stand	in	the	freezer	with	ice	and	salt	around	it	for	10	minutes	before
让	站立	在	这	冰箱	和	冰	和	盐	大约	它	为了	-	分钟	前

['friːzɪŋ] .

freezing	.
冷冻	.

冷冻前，先将物品放入冰箱冷冻室，周围放上冰块和盐，静置 10 分钟。

[aɪs] [kriːm] [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .

Ice	Cream	No	.	2	.
冰	奶油	不	.	2	.

冰淇淋二号。

1½ [ˌkjuːˌtiː'ɛs][ɒv; əv][mɪlk] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [fɔːr] [egz] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['kɔːnstɑːtʃ] ,

1½	qts	of	milk	,	1	cup	of	sugar	,	4	eggs	,	1	tablespoon	of	cornstarch	,
1½	qts	的	牛奶	,	1	杯子	的	糖	,	4	鸡蛋	,	1	汤匙	的	玉米淀粉	,

1½夸脱牛奶，1杯糖，4个鸡蛋，1汤匙玉米淀粉，

[wʌn][skænt] ['tiːspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt] .

1	scant	teaspoon	of	salt	.
1	稀少	茶匙	的	盐	.

一小勺盐。

[stiːm] [ɪn] [dɪʃ] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ʌn'tɪl] ['kriːmi] , ['fleɪvə(r)] [wɪð] ['leмən][ɔː(r)] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [friːz] .

Steam	in	dish	of	water	until	creamy	,	flavor	with	lemon	or	vanilla	and	freeze	.
蒸汽	在	盘子	的	水	直到	奶油状	,	味道	和	柠檬	或者	香草	和	冻结	.

放入盛有水的容器中蒸至浓稠，加入柠檬或香草调味，然后冷冻。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	33	]
[	页	-	]

[第33页]

['hɪkəri] [nʌt] [aɪs] [kriːm] .

Hickory	Nut	Ice	Cream	.
山核桃	坚果	冰	奶油	.

山核桃冰淇淋。

[wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['hɪkəri] [nʌt] [miːt] , [ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [wʌn][ˌkjuː 'tiː][ɒv; əv] [kriːm] ,

1	pound	of	hickory	nut	meat	,	2	cups	of	sugar	,	1	qt	of	cream	,
1	磅	的	山胡桃木	坚果	肉	,	2	杯子	的	糖	,	1	qt	的	奶油	,

1磅山核桃仁，2杯糖，1夸脱奶油，

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [bɜːnt] [braʊn] , [tʃɒp] [miːts] ['veri] [faɪn] ,

2	tablespoons	of	sugar	,	burnt	brown	,	chop	meats	very	fine	,
2	汤匙	的	糖	,	烧焦的	棕色的	,	劈	肉类	非常	美好的	,

2汤匙糖，烧成棕色，将肉切成非常细的丁，

[pʊt] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]['əʊvə(r)]['faɪə(r)] [wɪ'ðaʊt] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] [melt]

put	2	tablespoons	of	sugar	over	fire	without	water	and	let	it	melt
放	2	汤匙	的	糖	超过	火	没有	水	和	让	它	熔化

[ænd; ənd] [braʊn] .

and	brown	.
和	棕色的	.

将2汤匙糖放入火上，不加水，使其融化并变成褐色。

[pɔː(r)][ɪn]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)][tuː; tə] [dɪ'zɒlv] [ˌaɪ 'tiː] ,

Pour	in	little	water	to	dissolve	it	,
倒	在	小的	水	到	溶解	它	,

倒入少量水溶解它，

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] [kriːm] [wɪð] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [nʌt] [miːts] [ænd; ənd] [friːz] .

then	add	it	to	the	cream	with	sugar	and	nut	meats	and	freeze	.
然后	添加	它	到	这	奶油	和	糖	和	坚果	肉类	和	冻结	.

然后将其与糖和坚果仁一起加入奶油中冷冻。

['strɔːbəri] [aɪs] [kriːm] .

Strawberry	Ice	Cream	.
草莓	冰	奶油	.

草莓冰淇淋。

[θriː][paɪnts][ɒv; əv] [θɪn] [kriːm] , [ˌtuː'tuː]['bɒksɪz][ɒv; əv] ['strɔːb(ə)riz] , [ˌtuː'tuː][kʌps][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,

3	pints	of	thin	cream	,	2	boxes	of	strawberries	,	2	cups	of	sugar	,
3	品脱	的	薄的	奶油	,	2	盒子	的	草莓	,	2	杯子	的	糖	,

3品脱稀奶油，2盒草莓，2杯糖，

[fɔːr] [greɪnz] [ɒv; əv][sɔːlt] , [wɒʃ] [ænd; ənd] [hʌl] [ðə; ði] ['beriz] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] ,

4	grains	of	salt	,	wash	and	hull	the	berries	,	sprinkle	with	sugar	,
4	谷物	的	盐	,	洗	和	船体	这	浆果	,	撒	和	糖	,

4粒盐，洗净浆果并去蒂，撒上糖，

['kʌvə(r)][ænd; ənd][let][stænd][ˌtuː'tuː][ˌeɪtʃ'ɑːr'ɛs] .

cover	and	let	stand	2	hrs	.
覆盖	和	让	站立	2	小时	.

盖上盖子静置2小时。

[wɒʃ] [ænd; ənd] [skwiːz] [θruː] ['tʃiːzklɒθ] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] .

Wash	and	squeeze	through	cheesecloth	,	then	add	salt	.
洗	和	挤	通过	纱布	,	然后	添加	盐	.

洗净后用纱布挤干，然后加盐。

[friːz] [kriːm] [tuː; tə][ðə; ði] [kən'sɪstəns] [ɒv; əv][ə; eɪ] [mʌʃ] , [ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli] [fruːt][dʒuːs][ænd; ənd]

Freeze	cream	to	the	consistence	of	a	mush	,	add	gradually	fruit	juice	and
冻结	奶油	到	这	浓度	的	一个	糊状物	,	添加	逐步地	水果	汁	和

['fɪnɪʃ] ['friːzɪŋ] .

finish	freezing	.
结束	冷冻	.

将奶油冷冻至糊状，逐渐加入果汁，继续冷冻至完全凝固。

[piːtʃ] [aɪs] [kriːm] .

Peach	Ice	Cream	.
桃	冰	奶油	.

桃子冰淇淋。

[prɪ'peə(r)][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [bɔɪld] ['kʌstəd] [frɒm; frəm][wʌn][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] , [ə; eɪ] ¼ ['tiːspuːn]

Prepare	a	pint	of	boiled	custard	from	1	pint	of	milk	,	a	¼	teaspoon
准备	一个	品脱	的	煮沸	蛋奶冻	从	1	品脱	的	牛奶	,	一个	¼	茶匙

[ɒv; əv][sɔːlt] ,

of	salt	,
的	盐	,

用1品脱牛奶和1/4茶匙盐，制成1品脱煮熟的蛋奶糊。

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['kɔːnstɑːtʃ] ['blendɪd] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld][mɪlk] , [θriː] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]

1	tablespoon	of	cornstarch	blended	with	a	little	cold	milk	,	3	tablespoon	of
1	汤匙	的	玉米淀粉	混合	和	一个	小的	寒冷的	牛奶	,	3	汤匙	的

[və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'stræk] .

vanilla	extract	.
香草	提炼	.

1 汤匙玉米淀粉与少量冷牛奶混合，3 汤匙香草精。

[kuːl] [tʃɪl] [ænd; ənd][fəʊld][ɪn][ə; eɪ] ½ [paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['paʊdəd]
Cool **chill** **and** **fold** **in** **a** **½** **pint** **of** **cream** **with** **a** **tablespoon** **of** **powdered**
凉爽的 寒意 和 折叠 在 一个 ½ 品脱 的 奶油 和 一个 汤匙 的 粉末状
['ʃʊgə(r)] .
sugar **.**
糖 .

冷却后，拌入 1/2 品脱奶油和一汤匙糖粉。

[tɜːn] ['ɪntuː][ə; eɪ] [tʃɪld] ['friːzə(r)][ænd; ənd] [wen] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [kən'dʒiːl] [stɜː(r)] [wɪð]
Turn **into** **a** **chilled** **freezer** **and** **when** **the** **mixture** **begins** **to** **congeal** **stir** **with**
转动 进入 一个 冷藏 冰箱 和 什么时候 这 混合物 开始 到 凝 搅拌 和
['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .
powdered **sugar** **.**
粉末状 糖 .

放入冷冻室冷藏，待混合物开始凝固时，加入糖粉搅拌。

[kən'tɪnjuː] ['friːzɪŋ] [ʌn'tɪl][fɜːm][ænd; ənd] [smuːð] .
Continue **freezing** **until** **firm** **and** **smooth** **.**
继续 冷冻 直到 公司 和 光滑的 .

继续冷冻至凝固光滑。

['lemən] ['ʃɜːbət] .
Lemon **Sherbet** **.**
柠檬 雪葩 .

柠檬雪葩。

[mɪks][wʌn][kʌp]['ʃʊgə(r)] [wɪð] [dʒuːs][ɒv; əv] 1½ ['lemən] , [wen] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [stʊd] [ʌn'tɪl] ['nɪəli]
Mix **1** **cup** **sugar** **with** **juice** **of** **1½** **lemon** **,** **when** **it** **has** **stood** **until** **nearly**
混合 1 杯子 糖 和 汁 的 1½ 柠檬 , 什么时候 它 有 站立 直到 几乎
['meltɪd] ,
melted **,**
融化 ,

将1杯糖与1又1/2个柠檬的汁混合，静置至几乎融化。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sləʊli] [ˌtuː'tuː][kʌps][ɒv; əv][mɪlk] .
add **slowly** **2** **cups** **of** **milk** **.**
添加 缓慢地 2 杯子 的 牛奶 .

慢慢加入2杯牛奶。

[ɪf] [juː; jʊ][duː; də][nɒt][mɪks] ['keəfəli] , [ðə; ði]['lemən][dʒuːs] [wɪl] ['kɜːd(ə)l][ðə; ði][mɪlk] .
If **you** **do** **not** **mix** **carefully** **,** **the** **lemon** **juice** **will** **curdle** **the** **milk** **.**
如果 你 做 不是 混合 小心 , 这 柠檬 汁 将要 凝固 这 牛奶 .

如果不仔细搅拌，柠檬汁会使牛奶凝结。

[pɔː(r)]['ɪntuː][ðə; ði]['friːzə(r)][ænd; ənd] [friːz] .
Pour **into** **the** **freezer** **and** **freeze** **.**
倒 进入 这 冰箱 和 冻结 .

倒入冰箱冷冻室冷冻。

[ðə; ði] ['ʃɜːbɜːt] [wɪl] [biː; bi] [smuːð] ['sɒlɪd][ænd; ənd][æz; əz] [waɪt] [æz; əz][mɪlk] .
The **sherbert** **will** **be** **smooth** **solid** **and** **as** **white** **as** **milk** **.**
这 雪芭 将要 是 光滑的 坚硬的 和 作为 白色的 作为 牛奶 .

做出来的雪葩会是光滑的固体状，像牛奶一样洁白。

['strɔːbəri] [aɪs] .
Strawberry **Ice** **.**
草莓 冰 .

草莓冰。

[juːz][wʌn][ˌkjuː 'tiː][ɒv; əv] ['beri] [dʒuːs] , [fɔːr][kʌps][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ˌtuː'tuː]['leməns] ,
Use **1** **qt** **of** **berry** **juice** **,** **4** **cups** **of** **sugar** **,** **the** **juice** **of** **2** **lemons** **,**
使用 1 qt 的 浆果 汁 , 4 杯子 的 糖 , 这 汁 的 2 柠檬 ,

使用1夸脱浆果汁、4杯糖、2个柠檬的汁，

[θriː][paɪnts][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ][fjuː] [həʊl] ['strɔːb(ə)riz] , [mɪks][ɔːl][tə'geðə(r)][ænd; ənd]

3	pints	of	water	and	a	few	whole	strawberries	,	mix	all	together	and
3	品脱	的	水	和	一个	很少	所有的	草莓	,	混合	全部	一起	和

[friːz] .

freeze	.
冻结	.

将 3 品脱水和几颗完整的草莓混合在一起，然后冷冻。

['lemən] ['ʃɜːbət] [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .

Lemon	Sherbet	No	.	2	.
柠檬	雪葩	不	.	2	.

柠檬雪葩2号。

[wʌn][ˌkjuː 'tiː][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , 1½ [kʌps][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , ¾ [kʌp][ɒv; əv]['lemən][dʒuːs] .

1	qt	of	water	,	1½	cups	of	sugar	,	¾	cup	of	lemon	juice	.
1	qt	的	水	,	1½	杯子	的	糖	,	¾	杯子	的	柠檬	汁	.

1夸脱水，1½杯糖，¾杯柠檬汁。

[meɪk] [ə; eɪ] ['sɪrəp] [ɒv; əv][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː]['lemən][dʒuːs] , [kuːl] [streɪn]

Make	a	syrup	of	the	boiling	water	and	sugar	,	add	lemon	juice	,	cool	strain
制作	一个	糖浆	的	这	沸腾	水	和	糖	,	添加	柠檬	汁	,	凉爽的	拉紧

[ænd; ənd] [friːz] .

and	freeze	.
和	冻结	.

将沸水和糖熬成糖浆，加入柠檬汁，冷却后过滤，冷冻保存。

[wen] [hɑːf]['frəʊz(ə)n][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv][wʌn] [eg] ['biːt(ə)n] [stɪf] .

When	half	frozen	add	the	white	of	1	egg	beaten	stiff	.
什么时候	一半	冷冻	添加	这	白色的	的	1	蛋	被打败	僵硬的	.

当冰块半冻好时，加入1个打发至硬性的蛋清。

['ɒrɪndʒ] ['ʃɜːbət] .

Orange	Sherbet	.
橙子	雪葩	.

橙子雪葩。

[meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)][æz; əz][ðə; ði] [ə'bʌv] ['resəpi] ,

Made	in	the	same	manner	as	the	above	recipe	,
制成	在	这	相同的	方式	作为	这	多于	食谱	,

做法与上述食谱相同。

['juːzɪŋ] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs] [wɪð] [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][wʌn]['lemən] ['ædɪd] .

using	orange	juice	with	the	juice	of	1	lemon	added	.
使用	橙子	汁	和	这	汁	的	1	柠檬	额外	.

用橙汁，并加入一个柠檬的汁。

['greɪpfruːt] ['kɒkteɪl] .

Grapefruit	Cocktail	.
柚子	鸡尾酒	.

葡萄柚鸡尾酒。

[kʌt] [θriː] ['miːdiəm] [saɪz] ['greɪpfruːt] ['ɪntuː] [hɑːvz] , [rɪ'muːv] [pʌlp] [ænd; ənd] ['membreɪn] [ænd; ənd]

Cut	3	medium	size	grapefruit	into	halves	,	remove	pulp	and	membrane	and
切	3	中等的	尺寸	柚子	进入	一半	,	消除	纸浆	和	膜	和

['seprət] [ðə; ði] [pʌlp] ['ɪntuː] [fleɪks] .

separate	the	pulp	into	flakes	.
分离	这	纸浆	进入	薄片	.

将 3 个中等大小的葡萄柚切成两半，去除果肉和果膜，并将果肉撕成薄片。

[mɪks] [ðɪs] ['laɪtli] [wɪð] ¼ ['el biː] .

Mix	this	lightly	with	¼	lb	.
混合	这	轻轻	和	¼	磅	.

将此与 1/4 磅轻轻混合。

[ɒv; əv]['mæləgə] [greɪps] , [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [skɪnd] [ænd; ənd] ['siːdɪd] ['sprɪŋk(ə)l] ['lɪbərəli] [wɪð]

of	Malaga	grapes	,	which	have	been	skinned	and	seeded	sprinkle	liberally	with
的	马拉加	葡萄	,	哪个	有	到过	去皮	和	播种	撒	慷慨地	和

['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [tʃɪl] ['θʌrəli] .

sugar	and	chill	thoroughly	.
糖	和	寒意	彻底	.

将马拉加葡萄去皮去籽，撒上大量糖，彻底冷藏。

[sɜːv] [ɪn][ðə; ði] ['greɪpfruːt] [ʃelz] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [krʌʃt] [aɪs] .

Serve	in	the	grapefruit	shells	with	a	little	crushed	ice	.
服务	在	这	柚子	贝壳	和	一个	小的	碎	冰	.

盛入西柚壳中，加入少许碎冰即可享用。

[piːtʃ] ['kɒkteɪl] .

Peach	Cocktail	.
桃	鸡尾酒	.

桃子鸡尾酒。

[hæv; həv][ðə; ði][fruːt] [tʃɪld] [ɒn][ðə; ði][aɪs] .

Have	the	fruit	chilled	on	the	ice	.
有	这	水果	冷藏	在	这	冰	.

将水果放在冰上冷藏。

[piːl] ['kwɪkli] [ænd; ənd][slaɪs] [smɔːl] ,

Peel	quickly	and	slice	small	,
果皮	迅速地	和	片	小的	,

快速去皮，切成小块。

[pleɪs] [ɪn] [iːtʃ] [tʃɪld] ['kɒkteɪl] [glɑːs] [ðə; ði] [ɪ'kwɪvələnt] [ɒv; əv][wʌn] [slaɪst] [piːtʃ] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]

place	in	each	chilled	cocktail	glass	the	equivalent	of	1	sliced	peach	and	add
地方	在	每个	冷藏	鸡尾酒	玻璃	这	相等的	的	1	切片	桃	和	添加

['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)][tuː; tə] [teɪst] [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv] ¼ ['lemən] ,

powdered	sugar	to	taste	the	juice	of	¼	lemon	,
粉末状	糖	到	品尝	这	汁	的	¼	柠檬	,

在每个冰镇鸡尾酒杯中放入相当于 1 个切片桃子的量，加入糖粉调味，再加入 1/4 个柠檬的汁。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [greɪp] [dʒuːs] , [ðə; ði] [seɪm] [ɒv; əv] [krækt] [aɪs][ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [freʃ]

2	tablespoons	of	grape	juice	,	the	same	of	cracked	ice	and	a	few	fresh
2	汤匙	的	葡萄	汁	,	这	相同的	的	裂纹	冰	和	一个	很少	新鲜的

[mɪnt] [liːvz] .

mint	leaves	.
薄荷	树叶	.

2 汤匙葡萄汁，2 汤匙碎冰，以及几片新鲜薄荷叶。

[sɜːv] [ɪ'miːdiətli] [bɪ'fɔː(r)][ðə; ði][aɪs] [melts] .

Serve	immediately	before	the	ice	melts	.
服务	立即地	前	这	冰	融化	.

趁冰融化前立即享用。

['kændɪz]

CANDIES
糖果

糖果

[kriːm] ['kændi] .

Cream	Candy	.
奶油	糖果	.

奶油糖果。

[juːz] [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv] [wʌn] [eg] [ænd; ənd] [ðə; ði] [seɪm] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv]

Use	the	white	of	1	egg	and	the	same	of	water	,	for	1	pound	of
使用	这	白色的	的	1	蛋	和	这	相同的	的	水	,	为了	1	磅	的

['ʃʊgə(r)] .

sugar	.
糖	.

1磅糖用1个鸡蛋的蛋白和1个鸡蛋的蛋白加水。

[wɪp] [ðə; ði] [eg] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] [tə'geðə(r)] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] [ʌn'tɪl] [juː; jʊ] ['kænɒt] [ˌeɪ diː 'diː]

Whip	the	egg	and	water	together	,	then	add	sugar	until	you	cannot	add
鞭	这	蛋	和	水	一起	,	然后	添加	糖	直到	你	不能	添加

[mɔː(r)] .

more	.
更多的	.

将鸡蛋和水搅打均匀，然后加入糖，直到加不下去为止。

[niːd] [æz; əz] [bred] , [juːz] [fɪgz] [ɔː(r)] [nʌts] [fɔː(r); fə(r)] ['fɪlɪŋ] .

Knead	as	bread	,	use	figs	or	nuts	for	filling	.
揉	作为	面包	,	使用	无花果	或者	坚果	为了	填充	.

揉成面团，像做面包一样，馅料可以用无花果或坚果。

['kɪsɪz] .

Kisses	.
吻	.

吻。

['waɪts] [ɒv; əv] ['sɛvən] [egz] ['biːt(ə)n] [tuː; tə] [ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] ,

Whites	of	7	eggs	beaten	to	a	stiff	froth	,
白人	的	7	鸡蛋	被打败	到	一个	僵硬的	泡沫	,

将7个鸡蛋的蛋白打发至硬性起泡，

[wʌn] ['el biː] [kən'fekʃənəri] ['ʃʊgə(r)] [ˌeɪ diː 'diː] ['laɪtli] [drɒp] [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [ɒn] ['bʌtəd] ['peɪpə(r)] ,

1	lb	confectionery	sugar	add	lightly	drop	a	tablespoon	of	the	mixture	on	buttered	paper	,
1	磅	糖果	糖	添加	轻轻	降低	一个	汤匙	的	这	混合物	在	涂黄油的	纸	,

将1磅糖粉轻轻加入，取一汤匙混合物滴在涂了黄油的纸上，

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] .

bake	in	moderate	oven	until	a	light	brown	.
烤	在	缓和	烤箱	直到	一个	光	棕色的	.

用中等温度的烤箱烘烤至浅棕色。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	34	]
[	页	-	]

[第34页]

[siː] [fəʊm] .

Sea	Foam	.
海	泡沫	.

海沫。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [laɪt] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [waɪt] [ɒv; əv] [wʌn] [eg] ,

2	cups	of	light	brown	sugar	,	1	cup	of	water	,	white	of	1	egg	,
2	杯子	的	光	棕色的	糖	,	1	杯子	的	水	,	白色的	的	1	蛋	,

2杯浅棕糖，1杯水，1个鸡蛋的蛋白，

[pʊt] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['wɔ:tə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔ:s] [pæn] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [fɔ:m] [ə; eɪ]

put	**the**	**sugar**	**and**	**water**	**in**	**a**	**sauce**	**pan**	**and**	**boil**	**until**	**it**	**will**	**form**	**a**
放	这	糖	和	水	在	一个	酱	平底锅	和	熬	直到	它	将要	形式	一个

[hɑ:d] [bɔ:l] [wen] [drɒpt] [ɪn] ['wɔ:tə(r)] .

hard	**ball**	**when**	**dropped**	**in**	**water**	**.**
难的	球	什么时候	掉落	在	水	.

将糖和水放入平底锅中煮沸，直到糖滴入水中能形成硬球。

[bi:t] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [ðə; ði] [egz] [tɪl] [stɪf] [ðen] [pɔ:(r)] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] [ɪn] [ˌaɪ 'ti:] ['sləʊli] [waɪl]

Beat	**the**	**whites**	**of**	**the**	**eggs**	**till**	**stiff**	**then**	**pour**	**the**	**liquid**	**in**	**it**	**slowly**	**while**
打	这	白人	的	这	鸡蛋	直到	僵硬的	然后	倒	这	液体	在	它	缓慢地	尽管

['pɔ:rɪŋ] [ænd; ənd] [bi:t] [tɪl] [stɪf] .

pouring	**and**	**beat**	**till**	**stiff**	**.**
浇注	和	打	直到	僵硬的	.

将蛋清打发至硬性发泡，然后一边慢慢倒入液体一边继续打发至硬性发泡。

[ðen] [pɔ:(r)] [ɪn] ['bʌtəd] [pænz] .

Then	**pour**	**in**	**buttered**	**pans**	**.**
然后	倒	在	涂黄油的	平底锅	.

然后倒入抹了黄油的平底锅中。

[dɪ'vɪnəti] ['kændi] .

Divinity	**Candy**	**.**
神	糖果	.

神之糖果。

[fɔ:r] [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , ½ [kʌp] [ɒv; əv] ['wɔ:tə(r)] , [wʌn] [kʌp] ['pi:nʌts] , [wʌn] [kʌp] ['kɑ:roʊ] [kɔ:n] ['sɪrəp] ,

4	**cups**	**sugar**	**,**	**½**	**cup**	**of**	**water**	**,**	**1**	**cup**	**peanuts**	**,**	**1**	**cup**	**Karo**	**corn**	**syrup**	**,**
4	杯子	糖	,	½	杯子	的	水	,	1	杯子	花生	,	1	杯子	卡罗	玉米	糖浆	,

4 杯糖，1/2 杯水，1 杯花生，1 杯 Karo 玉米糖浆，

[ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [θri:] [egz] .

the	**whites**	**of**	**3**	**eggs**	**.**
这	白人	的	3	鸡蛋	.

3个鸡蛋的蛋白。

[let] [bɔɪl] [tə'geðə(r)] [ɪk'sept] [eg] [ænd; ənd] ['pi:nʌts] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'ti:] ['hɑ:d(ə)n] [ɪn] ['wɔ:tə(r)] .

Let	**boil**	**together**	**except**	**egg**	**and**	**peanuts**	**until**	**it**	**hardens**	**in**	**water**	**.**
让	熬	一起	除了	蛋	和	花生	直到	它	硬化	在	水	.

除了鸡蛋和花生之外，将所有食材一起煮至在水中变硬。

[ðen] [bi:t] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [pɔ:(r)] ['ɪntu:] [ðə; ði] ['sɪrəp] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] ['pi:nʌts] [ænd; ənd]

Then	**beat**	**the**	**eggs**	**and**	**pour**	**into**	**the**	**syrup**	**and**	**add**	**the**	**peanuts**	**and**
然后	打	这	鸡蛋	和	倒	进入	这	糖浆	和	添加	这	花生	和

['fleɪvə(r)] [wɪð] [və'nɪlə] .

flavor	**with**	**vanilla**	**.**
味道	和	香草	.

然后将鸡蛋打散，倒入糖浆中，加入花生，并用香草精调味。

[pɔ:(r)] [ɪn] ['plætə(r)] [ænd; ənd] [wen] [ku:l] [kʌt] [ɪn] [sk'weəz] .

Pour	**in**	**platter**	**and**	**when**	**cool**	**cut**	**in**	**squares**	**.**
倒	在	拼盘	和	什么时候	凉爽的	切	在	正方形	.

倒入盘中，冷却后切成方块。

[pɪnoʊʃ] .

Pinoche	**.**
皮诺切	.

皮诺什。

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ɒv; əv] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , ¾ [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] , ½ [kʌp] [ɒv; əv] ['wɔːlnʌts] , 1½ ['teɪbəlˌspuːnz]

2	cups	of	brown	sugar	,	¾	cup	of	milk	,	½	cup	of	walnuts	,	1½	tablespoons
2	杯子	的	棕色的	糖	,	¾	杯子	的	牛奶	,	½	杯子	的	核桃	,	1½	汤匙

[ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .

of	butter	.
的	黄油	.

2 杯红糖，3/4 杯牛奶，1/2 杯核桃，1 1/2 汤匙黄油。

[bɔɪl] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [mɪlk] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [fɜːm] [bɔːl] [ɪz] [fɔːmd] , [rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)]

Boil	sugar	and	milk	until	a	firm	ball	is	formed	,	remove	from	the	fire
熬	糖	和	牛奶	直到	一个	公司	球	是	形成	,	消除	从	这	火

[ænd; ənd] ['bʌtə(r)] ,

and	butter	,
和	黄油	,

将糖和牛奶煮至形成一个硬球，离火，加入黄油。

[set] [pæn] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , [liːv] [ʌn'tɪl] ['sɪrəp] ['θikən] , [rɪ'muːv] , [biːt] [tɪl] ['kriːmi] ,

set	pan	in	cold	water	,	leave	until	syrup	thickens	,	remove	,	beat	till	creamy	,
放	平底锅	在	寒冷的	水	,	离开	直到	糖浆	增厚	,	消除	,	打	直到	奶油状	,

将平底锅放入冷水中，浸泡至糖浆变稠，取出，搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [tʃɒpt] ['wɔːlnʌts] [wen] ['nɪəli] [dʌn] .

add	vanilla	and	chopped	walnuts	when	nearly	done	.
添加	香草	和	切碎	核桃	什么时候	几乎	完毕	.

快做好时加入香草精和切碎的核桃。

[tuː; tə] [blɑːntʃ] ['ɑːməndz] .

To	Blanch	Almonds	.
到	布兰奇	杏仁	.

将杏仁焯水。

[ʃel] [ðə; ði] [nʌts] [ænd; ənd] [θrəʊ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] ,

Shell	the	nuts	and	throw	boiling	water	over	them	,
壳	这	坚果	和	扔	沸腾	水	超过	他们	,

剥去坚果壳，然后用沸水浇淋。

[let] [ðem; ðəm] [stænd] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [ðen] [θrəʊ] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ; [rʌb] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [hændz] .

let	them	stand	a	few	minutes	and	then	throw	in	cold	water	;	rub	between	the	hands	.
让	他们	站立	一个	很少	分钟	和	然后	扔	在	寒冷的	水	;	擦	之间	这	双手	.

静置几分钟，然后放入冷水中；在双手间揉搓。

['reɪzn] [fʌdʒ] .

Raisin	Fudge	.
葡萄干	做傻事	.

葡萄干软糖。

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , ¾ [kʌp] [mɪlk] , ['bʌtə(r)] [saɪz] [ɒv; əv] [æn; ən] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌt] ,

2	cups	of	sugar	,	¾	cup	milk	,	butter	size	of	an	English	walnut	,
2	杯子	的	糖	,	¾	杯子	牛奶	,	黄油	尺寸	的	一个	英语	核桃	,

2 杯糖，3/4 杯牛奶，一小块（约核桃大小）黄油

[ˌtuːˈtuː] [es 'kjuː] . [ɒv; əv] ['tʃɒklət] , [wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [və'nɪlə] .

2	sq	.	of	chocolate	,	1	teaspoon	of	vanilla	.
2	平方	.	的	巧克力	,	1	茶匙	的	香草	.

块巧克力，1 茶匙香草精。

[fruːt] [keɪks] .

Fruit	Cakes	.
水果	蛋糕	.

水果蛋糕。

[teɪk] ¾ [kʌp] [ɒv; əv] ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] ¼ [kʌp] [ɒv; əv] ['wɔːlnʌt] [miːts] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] [ɒv; əv]
Take **¾** **cup** **of** **raisins** **and** **¼** **cup** **of** **walnut** **meats** **and** **a** **few** **grains** **of**
拿 ¾ 杯子 的 葡萄干 和 ¼ 杯子 的 核桃 肉类 和 一个 很少 谷物 的
[sɔːlt] .
salt **.**
盐 .

取 ⅓ 杯葡萄干、⅓ 杯核桃仁和几粒盐。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [pres] [θruː] [ə; eɪ] [miːt] ['greɪndə(r)] .
Mix **well** **and** **press** **through** **a** **meat** **grinder** **.**
混合 出色地 和 按 通过 一个 肉 磨床 .

充分混合后，用绞肉机绞碎。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] [smɔːl] [flæt] [keɪks] [ænd; ənd] [ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpə(r)] .
Shape **into** **small** **flat** **cakes** **and** **wrap** **in** **waxed** **paper** **.**
形状 进入 小的 平坦的 蛋糕 和 裹 在 打蜡 纸 .

做成扁平的小饼状，用蜡纸包裹。

['tʃɒklət] [nʌt] [bɑː(r)] .
Chocolate **Nut** **Bar** **.**
巧克力 坚果 酒吧 .

巧克力坚果棒。

[melt] [sɪks] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [swiːt] ['tʃɒklət] ['əʊvə(r)] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ,
Melt **6** **ounces** **of** **sweet** **chocolate** **over** **hot** **water** **,**
熔化 6 盎司 的 甜的 巧克力 超过 热的 水 ,

将6盎司甜巧克力隔水融化，

[biːt] [ʌn'tɪl] ['nɪəli] [kuːl] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp] [iːtʃ] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] ['piːnʌts] [wɪð]
beat **until** **nearly** **cool** **then** **add** **½** **cup** **each** **of** **chopped** **raisins** **and** **peanuts** **with**
打 直到 几乎 凉爽的 然后 添加 ½ 杯子 每个 的 切碎 葡萄干 和 花生 和
¼ ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
¼ **teaspoon** **of** **salt** **.**
¼ 茶匙 的 盐 .

搅拌至快要冷却时，加入 1/2 杯切碎的葡萄干和花生，以及 1/4 茶匙盐。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [pres] ['ɪntuː] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [tɪn] ['krækə(r)] [bɒks] .
Mix **well** **and** **press** **into** **the** **top** **of** **a** **tin** **cracker** **box** **.**
混合 出色地 和 按 进入 这 顶部 的 一个 锡 饼干 盒子 .

充分混合后压入锡制饼干盒顶部。

[liːv] [ʌn'tɪl] [fɜːm] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kʌm] [aʊt] [wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ] .
Leave **until** **firm** **when** **it** **will** **come** **out** **without** **breaking** **.**
离开 直到 公司 什么时候 它 将要 来 出去 没有 打破 .

静置至凝固，可以轻松取出而不破裂即可。

- ['kɪsɪz] .
Cocanut **Kisses** **.**
- 吻 .

椰子之吻。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] ['kəʊkənʌt] , [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ,
2 **cups** **of** **grated** **coconut** **,** **1** **cup** **of** **sugar** **,** **2** **tablespoons** **of** **flour** **,**
2 杯子 的 磨碎的 椰子 , 1 杯子 的 糖 , 2 汤匙 的 面粉 ,

2杯椰蓉，1杯糖，2汤匙面粉，

['waɪts] [ɒv; əv] [θriː] [egz] , ['biːt(ə)n] [stɪf] , [wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [və'nɪlə] .
whites **of** **3** **eggs** **,** **beaten** **stiff** **,** **1** **teaspoon** **of** **vanilla** **.**
白人 的 3 鸡蛋 , 被打败 僵硬的 , 1 茶匙 的 香草 .

3个鸡蛋的蛋白，打发至硬性发泡，1茶匙香草精。

[beɪk] [ɒn] ['bʌtəd] ['peɪpə(r)] .
Bake **on** **buttered** **paper** **.**
烤 在 涂黄油的 纸 .

在涂了黄油的烘焙纸上烘烤。

[stʌft] [deɪts] .
Stuffed **Dates** **.**
填充 日期 .

酿枣。

[teɪk] [naɪs] [freʃ] [deɪts] , [kʌt] [ə; eɪ] [smɔːl] ['əʊpənɪŋ] ,
Take **nice** **fresh** **dates** **,** **cut** **a** **small** **opening** **,**
拿 好的 新鲜的 日期 , 切 一个 小的 开幕 ,

取一些新鲜漂亮的椰枣，切一个小口，

[rɪ'muːv] [ðə; ðɪ] [stəʊn] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] [nʌts] [ɔː(r)] [kriːm] ['fɪlɪŋ] , [rəʊl] [ɪn] ['ʃʊgə(r)] .
remove **the** **stone** **and** **fill** **with** **nuts** **or** **cream** **filling** **,** **roll** **in** **sugar** **.**
消除 这 石头 和 充满 和 坚果 或者 奶油 填充 , 卷 在 糖 .

取出果核，填入坚果或奶油馅料，裹上糖。

['piːnʌt] [krɪsp] .
Peanut **Crisp** **.**
花生 脆 .

花生脆片。

¼ [kʌp] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , ½ [kʌp] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː] [egz] , [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ,
¼ **cup** **of** **butter** **,** **½** **cup** **of** **sugar** **,** **2** **eggs** **,** **1** **cup** **of** **flour** **,**
¼ 杯子 的 黄油 , ½ 杯子 的 糖 , 2 鸡蛋 , 1 杯子 的 面粉 ,

1/4 杯黄油，1/2 杯糖，2 个鸡蛋，1 杯面粉，

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , ¾ [kʌp] [ɒv; əv] ['kɔːsli] [tʃɒpt] [nʌt] [miːts] , ½ ['tiːspuːn]
1 **teaspoon** **of** **baking** **powder** **,** **¾** **cup** **of** **coarsely** **chopped** **nut** **meats** **,** **½** **teaspoon**
1 茶匙 的 烘烤 粉末 , ¾ 杯子 的 粗略地 切碎 坚果 肉类 , ½ 茶匙
[ɒv; əv] [sɔːlt] .
of **salt** **.**
的 盐 .

1 茶匙泡打粉，¾ 杯粗切坚果仁，½ 茶匙盐。

[mɪkst] [ɪn] ['ɔːdə(r)] ['gɪv(ə)n] [ænd; ənd] [drɒp] [baɪ] [ðə; ðɪ] ½ ['tiːspuːnfʊl] [ɒn] ['bʌtəd] [tɪnz] [ænd; ənd] [beɪk]
Mixed **in** **order** **given** **and** **drop** **by** **the** **½** **teaspoonful** **on** **buttered** **tins** **and** **bake**
混合 在 命令 给定 和 降低 经过 这 ½ 一茶匙 在 涂黄油的 罐头 和 烤
[ɪn] [ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .
in **a** **moderate** **oven** **.**
在 一个 缓和 烤箱 .

按给定顺序混合，用 1/2 茶匙的量舀到涂了黄油的烤盘上，然后在中等温度的烤箱中烘烤。

['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ]
CHAFING **DISH**
摩擦 盘子

火锅

['ɒmlət] .
Omelette **.**
煎蛋卷 .

煎蛋卷。

[wɪp] [fɔːr] [egz] [ˌeɪ diː 'diː] [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [mɪlk] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] , ['bʌtə(r)] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ]
Whip **4** **eggs** **add** **4** **tablespoons** **of** **milk** **,** **salt** **and** **pepper** **,** **butter** **chafing** **dish**
鞭 4 鸡蛋 添加 4 汤匙 的 牛奶 , 盐 和 胡椒 , 黄油 摩擦 盘子
,
,
,

将4个鸡蛋打散，加入4汤匙牛奶、盐和胡椒粉，在保温盘上涂抹黄油。

[wen] ['veri] [hɒt] [pɔ:(r)]['mɪkstʃə(r)][ɪn] , [wen] [dʌn] [fəʊld][ðə; ði] [edʒ] ['kwɪkli] ['əʊvə(r)] .

when	very	hot	pour	mixture	in	,	when	done	fold	the	edge	quickly	over	.
什么时候	非常	热的	倒	混合物	在	,	什么时候	完毕	折叠	这	边缘	迅速地	超过	.

趁热倒入混合物，完成后迅速将边缘折叠起来。

[hæm] ['ɒmlət] .

Ham	Omelette	.
火腿	煎蛋卷	.

火腿煎蛋卷。

['fɒləʊ] [ðə; ði] [seɪm] [də'rekʃ(ə)nz][æz; əz][fɔ:(r); fə(r)] ['ɒmlət] [bɪ'fɔ:(r)] ['fəʊldɪŋ] [spred] [wɪð] [tʃɒpt]

Follow	the	same	directions	as	for	omelette	before	folding	spread	with	chopped
跟随	这	相同的	方向	作为	为了	煎蛋卷	前	折叠式的	传播	和	切碎

[hæm] .

ham	.
火腿	.

按照煎蛋卷的步骤，在折叠之前涂抹上切碎的火腿。

[tʃi:z] ['ɒmlət] [meɪd] [ðə; ði] [seɪm] [wei] .

Cheese	omelette	made	the	same	way	.
奶酪	煎蛋卷	制成	这	相同的	方式	.

用同样的方法制作奶酪煎蛋卷。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	Pg	35	]
[	页	-	]

[第35页]

['tʃɪkɪn] [krəu'kets] .

Chicken	Croquettes	.
鸡	炸丸子	.

鸡肉丸子。

[fɔ:r] [kʌps] [mɪnst] ['tʃɪkɪn] , [wʌn] [kʌp] [bred] [krʌmz] , [θri:] [egz] , ['teɪblspu:n] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]

4	cups	minced	chicken	,	1	cup	bread	crumbs	,	3	eggs	,	tablespoon	of	butter
4	杯子	剁碎	鸡	,	1	杯子	面包	面包屑	,	3	鸡蛋	,	汤匙	的	黄油

[ænd; ənd] ['si:zənɪŋ] .

and	seasoning	.
和	调料	.

杯鸡肉末，1 杯面包屑，3 个鸡蛋，1 汤匙黄油和调味料。

[mɪks][ænd; ənd] [meɪk] ['ɪntu:] [bɔ:lz] , [dɪp]['ɪntu:]['bi:t(ə)n] [egz] [ænd; ənd] [bred] [krʌmz] .

Mix	and	make	into	balls	,	dip	into	beaten	eggs	and	bread	crumbs	.
混合	和	制作	进入	球	,	蘸	进入	被打败	鸡蛋	和	面包	面包屑	.

混合后揉成球状，蘸上打散的鸡蛋和面包屑。

[fraɪ][ə; eɪ][naɪs] [braʊn] .

Fry	a	nice	brown	.
炒	一个	好的	棕色的	.

煎至金黄色。

[welʃ] ['reəbɪt] .

Welsh	Rarebit	.
威尔士语	稀有比特	.

威尔士干酪吐司。

[wʌn] ['ti:kʌp] [ɒv; əv]['greɪtɪd] [tʃi:z] , [θri:] [egz] , [wʌn] ['teɪblspu:n] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,

1	teacup	of	grated	cheese	,	3	eggs	,	1	tablespoon	of	butter	,
1	茶碗	的	磨碎的	奶酪	,	3	鸡蛋	,	1	汤匙	的	黄油	,

1 茶杯磨碎的奶酪，3 个鸡蛋，1 汤匙黄油，

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [swiːt] [kriːm] [ɔː(r)] [mɪlk] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [mɪkst] ['mʌstəd] , ½

3	tablespoons	of	sweet	cream	or	milk	,	1	tablespoon	of	mixed	mustard	,	½
3	汤匙	的	甜的	奶油	或者	牛奶	,	1	汤匙	的	混合	芥末	,	½

['tiːspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt] .

teaspoon	of	salt	.
茶匙	的	盐	.

3 汤匙甜奶油或牛奶，1 汤匙混合芥末，1/2 茶匙盐。

[pʊt][ðə; ðɪ] [tʃiːz] , ['bʌtə(r)][ænd; ənd] [kriːm] ['ɪntuː][ə; eɪ]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)] , [wen] [ðə; ðɪ] [tʃiːz] [ɪz]

Put	the	cheese	,	butter	and	cream	into	a	double	boiler	,	when	the	cheese	is
放	这	奶酪	,	黄油	和	奶油	进入	一个	双倍的	锅炉	,	什么时候	这	奶酪	是

['meltɪd] ,

melted	,
融化	,

将奶酪、黄油和奶油放入双层蒸锅中，待奶酪融化后，

[stɜː(r)][ɪn][ðə; ðɪ] [egz] [wel] ['biːt(ə)n] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ] ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] ['θikən] ,

stir	in	the	eggs	well	beaten	,	add	the	seasoning	and	cook	until	it	thickens	,
搅拌	在	这	鸡蛋	出色地	被打败	,	添加	这	调料	和	厨师	直到	它	增厚	,

拌入打散的鸡蛋，加入调味料，煮至浓稠即可。

[ðen] [pɔː(r)]['əʊvə(r)]['slaɪsɪz][ɒv; əv][hɒt] ['bʌtəd] [təʊst] .

then	pour	over	slices	of	hot	buttered	toast	.
然后	倒	超过	切片	的	热的	涂黄油的	吐司	.

然后淋在涂抹了黄油的热吐司片上。

['haʊshəʊld] [hɪnts]

HOUSEHOLD	HINTS
家庭	提示

家居小贴士

[wen] ['bɔɪlɪŋ] [fɪʃ] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)][tuː; tə][ðə; ðɪ]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ðə; ðɪ] [fɪʃ] [wɪl]

When	boiling	fish	add	a	dash	of	vinegar	to	the	water	and	the	fish	will
什么时候	沸腾	鱼	添加	一个	短跑	的	醋	到	这	水	和	这	鱼	将要

[biː; bi] [mʌtʃ] ['wai,tər][ænd; ənd]['fɜːmə(r)] .

be	much	whiter	and	firmer	.
是	很多	更白	和	更坚固	.

煮鱼时在水中加入少许醋，鱼肉会更白更紧实。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][tuː; tə][əʊld][pə'teɪtəʊz] [wen] ['mæʃɪŋ] [ðem; ðəm]

Add	a	teaspoon	of	baking	powder	to	old	potatoes	when	mashing	them
添加	一个	茶匙	的	烘烤	粉末	到	老的	土豆	什么时候	捣碎	他们

[ænd; ənd] [biːt] ['brɪskli] .

and	beat	briskly	.
和	打	轻快地	.

将老土豆捣成泥时，加入一茶匙泡打粉，快速搅拌。

[ðɪs] [wɪl] [meɪk] [ðem; ðəm] [laɪt] [ænd; ənd] ['kriːmi] .

This	will	make	them	light	and	creamy	.
这	将要	制作	他们	光	和	奶油状	.

这样会让它们变得轻盈绵密。

[tuː; tə] [prɪ'vent] [ðə; ðɪ] ['sɔːspən] [kən'teɪnɪŋ] ['kæbɪdʒ] [ɔː(r)] ['kɒliflaʊə(r)] [frɒm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] ['əʊvə(r)] ,

To	prevent	the	saucepan	containing	cabbage	or	cauliflower	from	boiling	over	,
到	防止	这	平底锅	包含	卷心菜	或者	菜花	从	沸腾	超过	,

为了防止盛放卷心菜或花椰菜的平底锅里的水沸腾溢出，

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ðɪ]['wɔːtə(r)][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ðə; ðɪ][saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ]['wɔːlnʌt] .

add	to	the	water	a	piece	of	butter	the	size	of	a	walnut	.
添加	到	这	水	一个	片	的	黄油	这	尺寸	的	一个	核桃	.

在水中加入一块核桃大小的黄油。

[ðɪs] [wɪl] [meɪk] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] [kʊk] ['stedəli] [ænd; ənd] [ðeɪ] [wɪl] [nɒt][rɪ'kwaɪə(r)] ['wɒtʃɪŋ] .

This	will	make	the	vegetables	cook	steadily	and	they	will	not	require	watching	.
这	将要	制作	这	蔬菜	厨师	稳步	和	他们	将要	不是	要求	观看	.

这样可以让蔬菜慢慢煮熟，无需照看。

[ɪf] [keɪk] [pænz][ɑ:(r); ə(r)] [gri:zd] [wen] [kəʊld] , [keɪk] [wɪl] [nɒt] [stɪk] [tu:; tə][ðem; ðəm] .

If	cake	pans	are	greased	when	cold	,	cake	will	not	stick	to	them	.
如果	蛋糕	平底锅	是	涂油	什么时候	寒冷的	,	蛋糕	将要	不是	戳	到	他们	.

如果蛋糕模具在冷却时涂上油脂，蛋糕就不会粘在上面。

[ðə; ði]['fleɪvə(r)][ɒv; əv] [stju:d] [peəz] [wɪl] [bi:; bi] [ɪm'pru:vd] [ɪf] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['vɪnɪgə(r)][ɪz] ['ædɪd] [tu:; tə]

The	flavor	of	stewed	pears	will	be	improved	if	a	little	vinegar	is	added	to
这	味道	的	炖	梨	将要	是	改进	如果	一个	小的	醋	是	额外	到

[ðem; ðəm] [waɪl] ['kʊkɪŋ] .

them	while	cooking	.
他们	尽管	烹饪	.

炖梨在烹煮过程中加入少许醋，味道会更好。

['klenzɪŋ] [wɪð] ['mʌstəd] [ɪz] [sed] [tu:; tə] [rɪ'mu:v] [ðə; ði] [smel] [ɒv; əv] [fɪʃ] [frɒm; frəm][pɒts] .

Cleansing	with	mustard	is	said	to	remove	the	smell	of	fish	from	pots	.
清洁	和	芥末	是	说	到	消除	这	闻	的	鱼	从	锅	.

据说用芥末清洗可以去除锅里的鱼腥味。

[ðə; ði] [kləʊðz] ['rɪŋə(r)] [wɪl] [lɑ:st] [twaɪs] [æz; əz] [lɒŋ] [ɪf] [ðə; ði] ['preʃə(r)] [skru:] [æt; ət][ðə; ði][tɒp][ɪz]

The	clothes	wringer	will	last	twice	as	long	if	the	pressure	screw	at	the	top	is
这	衣服	绞干机	将要	最后的	两次	作为	长的	如果	这	压力	拧紧	在	这	顶部	是

['lu:s(ə)nd] ['ɑ:ftə(r)]['ju:zɪŋ] .

loosened	after	using	.
松动	后	使用	.

使用后，如果将顶部的压力螺丝松开，衣物脱水机的使用寿命可以延长一倍。

[wen] ['mɪksɪŋ] [paɪ] [krʌst] [ɪf] [ðə; ði][lɑ:d] ,

When	mixing	pie	crust	if	the	lard	,
什么时候	混合	馅饼	地壳	如果	这	猪油	,

搅拌派皮时，如果加入猪油，

['flaʊə(r)][ænd; ənd][sɔ:lt][ɑ:(r); ə(r)] [mɪkst] [bɪ'fɔ:(r)] ['ædɪŋ] [ðə; ði]['wɔ:tə(r)][ðə; ði] [krʌst] [wɪl] [bi:; bi] [rɪtʃ]

flour	and	salt	are	mixed	before	adding	the	water	the	crust	will	be	rich
面粉	和	盐	是	混合	前	添加	这	水	这	地壳	将要	是	富有的

[ænd; ənd]['fleɪki] .

and	flaky	.
和	片状的	.

先将面粉和盐混合，再加水，这样饼皮就会酥脆可口。

[ə; eɪ] [fju:] ['pi:sɪz] [ɒv; əv] [gʌm] ['kæmfə(r)] [kept] [ɪn][ðə; ði]['bɒksɪz][ɪn] [wɪtʃ] ['sɪlvə(r)][ɪz] [pleɪst] [ɪn]

A	few	pieces	of	Gum	Camphor	kept	in	the	boxes	in	which	silver	is	placed	in
一个	很少	件	的	胶	樟	保留	在	这	盒子	在	哪个	银	是	放置	在

['ræpɪŋz] [wɪl] [prɪ'vent] [ɪts] ['tɜ:nɪŋ] [dɑ:k] .

wrappings	will	prevent	its	turning	dark	.
包装	将要	防止	它是	转弯	黑暗的	.

在装银器的盒子里放几块樟脑，可以防止银器变黑。

[wen] ['bɔɪlɪŋ] [egz] [wet] [ðə; ði] [ʃelz] ['θʌrəli] [ɪn][kəʊld]['wɔ:tə(r)] [bɪ'fɔ:(r)] ['drɒpɪŋ] [ɪn][ðə; ði]

When	boiling	eggs	wet	the	shells	thoroughly	in	cold	water	before	dropping	in	the
什么时候	沸腾	鸡蛋	湿的	这	贝壳	彻底	在	寒冷的	水	前	下降	在	这

['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)][ænd; ənd] [ðeɪ] [wɪl] [nɒt] [kræk] .

boiling	water	and	they	will	not	crack	.
沸腾	水	和	他们	将要	不是	裂缝	.

煮鸡蛋时，先将蛋壳用冷水彻底浸湿，再放入沸水中，这样鸡蛋就不会破裂。

['lɔ:ndri] [hɪnts]

LAUNDRY	HINTS
洗衣店	提示

洗衣小贴士

[tu:; tə] [rɪ'mu:v] [fru:t] [steɪnz] [frɒm; frəm] [ə; eɪ] ['teɪblklɒθ] [ə'plaɪ] ['paʊdəd] [stɑ:tʃ] [tu:; tə] [ðə; ði] [steɪnd]

To	remove	fruit	stains	from	a	tablecloth	apply	powdered	starch	to	the	stained
到	消除	水果	污渍	从	一个	桌布	申请	粉末状	淀粉	到	这	染色

[pɑ:ts] [ænd; ənd] [li:v] [fɔ:(r); fə(r)] ['sevrəl] ['aʊəz] [tɪl] [ɔ:l] [ðə; ði] [dɪsˌkʌlə'reɪʃn] [hæz; həz] [bi:n] [əb'zɔ:bd]

parts	and	leave	for	several	hours	till	all	the	discoloration	has	been	absorbed
部分	和	离开	为了	一些	小时	直到	全部	这	变色	有	到过	吸收

[baɪ] [ðə; ði] [stɑ:tʃ] .

by	the	starch	.
经过	这	淀粉	.

要去除桌布上的水果污渍，在污渍处涂抹淀粉粉，静置数小时，直到所有污渍都被淀粉吸收。

[wen] ['hi:tɪŋ] ['aɪənz] .

When	Heating	Irons	.
什么时候	加热	铁	.

加热熨斗时。

[wen] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ɪz] [nɒt] [gʊd] [ɔ:(r)] [ðeə(r)] [ɪz] [ə; eɪ] [drɑ:ft] [ə'krɒs] [ðə; ði] [reɪndʒ] ,

When	the	fire	is	not	good	or	there	is	a	draft	across	the	range	,
什么时候	这	火	是	不是	好的	或者	那里	是	一个	草稿	穿过	这	范围	,

当火势不好或者炉灶上有穿堂风时，

['aɪənz] [tu:; tə] [bi:; bi] ['hi:tɪd] ['kwɪkli] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] ['kʌvəd] [wɪð] [æn; ən] [ɪn'vɜ:tɪd] ['dɪʃpæn] [ɔ:(r)] [ə; eɪ]

irons	to	be	heated	quickly	should	be	covered	with	an	inverted	dishpan	or	a
熨斗	到	是	加热	迅速地	应该	是	涵盖	和	一个	倒	洗碗盆	或者	一个

[pɒt] [tu:; tə] ['kɒns(ə)ntreɪt] [ðə; ði] [hi:t] [ænd; ənd] [prɪ'vent] [ðem; ðəm] ['bi:ɪŋ] [ku:ld] [baɪ] [kəʊld] [eə(r)]

pot	to	concentrate	the	heat	and	prevent	them	being	cooled	by	cold	air
锅	到	集中	这	热	和	防止	他们	存在	冷却	经过	寒冷的	空气

['pleɪɪŋ] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] .

playing	over	them	.
玩耍	超过	他们	.

需要快速加热的熨斗应该用倒扣的洗碗盆或锅盖住，以集中热量，防止冷空气吹过使其冷却。

[rʌst] [steɪnz] .

Rust	Stains	.
锈	污渍	.

锈渍。

[rʌst] [steɪnz] [nəʊ] ['mætə(r)] [haʊ] [bæd] [kæn; kən] ['i:zəli] [bi:; bi] [rɪ'mu:vd] [baɪ] ['pʊtɪŋ] ['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd]

Rust	stains	no	matter	how	bad	can	easily	be	removed	by	putting	vinegar	and
锈	污渍	不	事情	如何	坏的	能	容易地	是	已移除	经过	推杆	醋	和

[sɔ:lt] [ɒn] [ðə; ði] [steɪnz] [ænd; ənd] ['pleɪsɪŋ] [ˌaɪ 'ti:] [ɪn] [ðə; ði] [hɒt] [sʌn] .

salt	on	the	stains	and	placing	it	in	the	hot	sun	.
盐	在	这	污渍	和	放置	它	在	这	热的	太阳	.

无论锈渍多么严重，只要在锈渍上涂抹醋和盐，然后放在烈日下暴晒，就能轻松去除。

[tu:; tə] [rɪ'mu:v] [sɔɪl] [mɑ:rks] [frɒm; frəm] ['reɪnkəʊts] .

To	Remove	Soil	Marks	from	Raincoats	.
到	消除	土壤	分数	从	雨衣	.

去除雨衣上的污渍。

[ə; eɪ] ['sɪmp(ə)l] [ænd; ənd] ['eksələnt] [wei] [tu:; tə] [rɪ'mu:v] [sɔɪl] [mɑ:rks] [frɒm; frəm] [ə; eɪ] ['reɪnkəʊt] [ɪz] [tu:; tə]

A	simple	and	excellent	way	to	remove	soil	marks	from	a	raincoat	is	to
一个	简单的	和	出色的	方式	到	消除	土壤	标记	从	一个	雨衣	是	到

[kʌt] [rɔ:] [pə'teɪtəʊ] ['ɪntu:] ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] [rʌb] [ˌaɪ 'ti:] [wel] [ɒn] [ðə; ði] [mɑ:rks] .

cut	raw	potato	into	slices	and	rub	it	well	on	the	marks	.
切	生的	土豆	进入	切片	和	擦	它	出色地	在	这	标记	.

去除雨衣上泥渍的一个简单有效的方法是将生土豆切成片，然后涂抹在泥渍上。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['ɔːlsəʊ] [rɪ'muːv] [mʌd] [steɪnz] [frɒm; frəm] [dres] [skɜːrts] , ['tʃɪldrən] [ænd; ənd] [menz] [kəʊts] .

It	will	also	remove	mud	stains	from	dress	skirts	,	children	and	mens	coats	.
它	将要	还	消除	泥	污渍	从	裙子	裙子	,	孩子们	和	男士	外套	.

它还可以去除连衣裙、儿童服装和男士外套上的泥渍。

[piːtʃ] [steɪnz] .

Peach	Stains	.
桃	污渍	.

桃子渍。

[piːtʃ] [steɪnz] [kæn; kən] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['wetɪŋ] [spɒt] [wɪð] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] ['pʊtɪŋ] [ɒn] ['leɪə(r)]

Peach	stains	can	be	removed	by	wetting	spot	with	water	and	putting	on	layer
桃	污渍	能	是	已移除	经过	润湿	点	和	水	和	推杆	在	层

[ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] .

of	cream	of	tartar	.
的	奶油	的	鞑靼	.

可以用清水润湿污渍处，然后涂上一层塔塔粉来去除桃子渍。

[ðen] [pleɪs] [ɪn] [hɒt] [sʌn] .

Then	place	in	hot	sun	.
然后	地方	在	热的	太阳	.

然后放在烈日下暴晒。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	36	]
[	页	-	]

[第36页]

['kɒfi] [steɪnz] .

Coffee	Stains	.
咖啡	污渍	.

咖啡渍。

[ðə; ði] [məʊst] ['dɪfɪkəlt] [ɒv; əv] [ɔːl] [steɪnz] [tuː; tə] [teɪk] [aʊt] [ɑː(r); ə(r)] [ðəʊz] [meɪd] [baɪ] ['kɒfi] .

The	most	difficult	of	all	stains	to	take	out	are	those	made	by	coffee	.
这	最多	难的	的	全部	污渍	到	拿	出去	是	那些	制成	经过	咖啡	.

所有污渍中最难去除的就是咖啡渍。

[wɪð] [keə(r)] [haʊ'evə(r)] [ðə; ði] [steɪnz] [kæn; kən] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [məʊst] ['delɪkət] [sɪlk]

With	care	however	the	stains	can	be	removed	from	the	most	delicate	silk
和	关心	然而	这	污渍	能	是	已移除	从	这	最多	精美的	丝绸

[ɔː(r)] ['wʊlən] ['fæbrɪk] .

or	woolen	fabric	.
或者	羊毛	织物	.

只要小心操作，即使是最娇贵的丝绸或羊毛织物上的污渍也能去除。

[rʌb] [ðə; ði] [mɑːrks] ['dʒentli] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [piːs] [ɒv; əv] ['glɪsərɪn; 'glɪsəriːn] , [ðen] [rɪns] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn]

Rub	the	marks	gently	with	a	little	piece	of	glycerine	,	then	rinse	it	in
擦	这	标记	轻轻地	和	一个	小的	片	的	甘油	,	然后	冲洗	它	在

[ˌluːk'wɔːm] ['wɔːtə(r)] ,

lukewarm	water	,
温	水	,

用少量甘油轻轻擦拭痕迹，然后用温水冲洗干净。

[leɪ] [klɒθ] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [dæmp] [pɑːt] [ɒn] [ðə; ði] [rɒŋ] [saɪd] [ænd; ənd] [pres] [wɪð] [ə; eɪ] [kuːl] ['aɪən] [ʌn'tɪl]

lay	cloth	over	the	damp	part	on	the	wrong	side	and	press	with	a	cool	iron	until
躺	布	超过	这	潮湿	部分	在	这	错误的	边	和	按	和	一个	凉爽的	铁	直到

[draɪ] .

dry	.
干燥	.

将布料盖在潮湿部位的反面，用低温熨斗熨烫至干燥。

[tuː; tə] [rɪˈmuːv] [skɔːtʃ] .
To **remove** **Scorch** **.**
到 消除 烧焦 .

去除焦痕。

[tuː; tə] [rɪˈmuːv] [skɔːtʃ] [frɒm; frəm] [ˈlɪnɪn] [kʌt] [æn; ən] [ˈʌnjən] [ɪn] [hɑːf] [ænd; ənd] [rʌb] [ðə; ði] [skɔːtʃt] [pɑːt]
To **remove** **scorch** **from** **linen** **cut** **an** **onion** **in** **half** **and** **rub** **the** **scorched** **part**
到 消除 烧焦 从 亚麻布 切 一个 洋葱 在 一半 和 擦 这 烧焦的 部分
[wɪð] [ˌaɪ ˈtiː] [ænd; ənd] [ðen] [səʊk] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [kəʊld] [ˈwɔːtə(r)] .
with **it** **and** **then** **soak** **it** **in** **cold** **water** **.**
和 它 和 然后 浸泡 它 在 寒冷的 水 .

要去除亚麻布上的焦痕，将洋葱切成两半，用它擦拭焦痕部分，然后将其浸泡在冷水中。

[ðə; ði] [mɑːk] [wɪl] [ˌdɪsəˈpɪə(r)] .
The **mark** **will** **disappear** **.**
这 标记 将要 消失 .

痕迹会消失。

[tuː; tə] [kiːp] [aʊt] [mɔːθs] .
To **Keep** **Out** **Moths** **.**
到 保持 出去 蛾子 .

防止飞蛾侵扰。

[fɜːst] [ʃeɪk] [iːtʃ] [ˈgɑːmənt] [ðen] [brʌʃ] [ɔː(r)] [biːt] [ˌaɪ ˈtiː] [ænd; ənd] [hæŋ] [ˌaɪ ˈtiː] [aʊt] [ɒv; əv] [dɔːz] [ɪf]
First **shake** **each** **garment** **then** **brush** **or** **beat** **it** **and** **hang** **it** **out** **of** **doors** **if**
第一的 摇 每个 服装 然后 刷子 或者 打 它 和 悬挂 它 出去 的 门 如果
[ˈpɒsəb(ə)l] .
possible **.**
可能的 .

首先抖一抖每件衣服，然后用刷子刷或拍打，如果可以的话，挂到室外晾晒。

[spreɪ] [ðə; ði] [bɒks] [ɔː(r)] [trʌŋk] [wɪtʃ] [ɪz] [tuː; tə] [həʊld] [ðə; ði] [ˈwʊlən] [wɪð] [ˈtɜːpəntaɪn] [ænd; ənd] [laɪn]
Spray **the** **box** **or** **trunk** **which** **is** **to** **hold** **the** **woolen** **with** **turpentine** **and** **line**
喷 这 盒子 或者 树干 哪个 是 到 抓住 这 羊毛 和 松节油 和 线
[ˌaɪ ˈtiː] [wel] [wɪð] [ˈnjuːzˌpeɪpəz] .
it **well** **with** **newspapers** **.**
它 出色地 和 报纸 .

在盛放羊毛制品的箱子或木箱上喷洒松节油，并在里面铺上厚厚的报纸。

[fɪl] [ðə; ði] [trʌŋk] [ɔː(r)] [bɒks] [wɪð] [ˈgɑːmənts] [ˈleɪɪŋ] [ðem; ðəm] [ˈsmuːðli] [ænd; ənd] [wɪð] [ˈnjuːzˌpeɪpəz]
Fill **the** **trunk** **or** **box** **with** **garments** **laying** **them** **smoothly** **and** **with** **newspapers**
充满 这 树干 或者 盒子 和 服装 躺下 他们 顺利 和 和 报纸
[bɪˈtwiːn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [ˈəʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] .
between **them** **and** **over** **the** **top** **.**
之间 他们 和 超过 这 顶部 .

将衣物平铺在箱子或盒子里，并在衣物之间和顶部铺上报纸。

[ɪf] [mɔːθs] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [siːn] [ˈdjʊərɪŋ] [ðə; ði] [wɔːm] [mʌnθs] [dʒʌst] [ˈsprɪŋk(ə)l] [ðə; ði] [tɒp] [ˈpeɪpəz]
If **moths** **should** **be** **seen** **during** **the** **warm** **months** **just** **sprinkle** **the** **top** **papers**
如果 蛾子 应该 是 已见 期间 这 温暖的 几个月 只是 撒 这 顶部 文件
[ˈlaɪtli] [wɪð] [ˈtɜːpəntaɪn] [ɔː(r)] [ˈkerəsiːn] [æz; əz] [ðə; ði] [ˈəʊdə(r)] [wɪl] [ˌdɪsəˈpɪə(r)] [ˈveri] [ˈkwɪkli] .
lightly **with** **turpentine** **or** **kerosene** **as** **the** **odor** **will** **disappear** **very** **quickly** **.**
轻轻 和 松节油 或者 煤油 作为 这 气味 将要 消失 非常 迅速地 .

如果在温暖的月份里发现飞蛾，只需在纸张顶部轻轻撒上松节油或煤油，气味就会很快消失。

[tuː; tə] [kliːn] [fɜːrz] .
To **Clean** **Furs** **.**
到 干净的 皮草 .

清洁皮草。

[tuː; tə] [kliːn] [waɪt] [fɜːrz] [baɪ] [faɪv] [sents] [wɜːθ] [ɒv; əv]['plɑːstə(r)][ɒv; əv]['pærɪs][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][ðə; ði]
To **clean** **white** **furs** **buy** **5** **cents** **worth** **of** **plaster** **of** **paris** **and** **sprinkle** **the**
到 干净的 白色的 毛皮 买 5 分 值得 的 石膏 的 巴黎 和 撒 这
['ɑːtɪk(ə)l][tuː; tə][biː; bi] [kliːnd] ,
article **to** **be** **cleaned** **,**
文章 到 是 已清洗 ,

要清洗白色皮草，只需购买价值5美分的石膏粉，然后将其撒在需要清洗的物品上即可。

['rʌbɪŋ] ['laɪtli] [wɪð] [ðə; ði] ['fɪŋgəz] [ɔː(r)][ə; eɪ][spɒft] [brʌʃ] , [dʌst] [ænd; ənd] [ɪf] [nɒt] [kliːn] [rɪ'piːt] .
rubbing **lightly** **with** **the** **fingers** **or** **a** **soft** **brush** **,** **dust** **and** **if** **not** **clean** **repeat** **.**
擦 轻轻 和 这 手指 或者 一个 柔软的 刷子 , 灰尘 和 如果 不是 干净的 重复 .

用手指或软刷轻轻擦拭，除尘，如果不干净则重复此步骤。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kliːn] [mʌtʃ] ['betə(r)] [ðen] [kɔːn] [miːl] ,
It **will** **clean** **much** **better** **then** **corn** **meal** **,**
它 将要 干净的 很多 更好的 然后 玉米 一顿饭 ,

它比玉米粉清洁效果好得多。

[ri'kwaiə] [bʌt; bət][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd][ðə; ði]['ɑːtɪk(ə)l] [lʊks] [laɪk] [njuː] .
requiring **but** **a** **few** **minutes** **and** **the** **article** **looks** **like** **new** **.**
需要 但 一个 很少 分钟 和 这 文章 看起来 喜欢 新的 .

只需几分钟，文章就焕然一新了。

[-] [nəʊts]
Transcriber's **Notes**
转录员的 笔记

转录者注释

[ðə; ði][træns'kraɪbə(r)][əd'vaɪzɪz] ['kɔːʃ(ə)n] [ɪn] ['æktʃuəli] ['replɪkeɪtɪŋ] [ðə; ði]['resəpɪz] ,
The **transcriber** **advises** **caution** **in** **actually** **replicating** **the** **recipes** **,**
这 转录员 建议 警告 在 实际上 复制 这 食谱 ,

抄录者建议在实际复制这些食谱时要谨慎。

[wɪtʃ] ['ɒf(ə)n] [siːm] [tuː; tə][biː; bi] ['mɪsɪŋ] [ɪn'griːdiənts] [ɔː(r)] [ɪn'strʌkʃənz] [ɔː(r)][hæv; həv] ['siːmɪŋli]
which **often** **seem** **to** **be** **missing** **ingredients** **or** **instructions** **or** **have** **seemingly**
哪个 经常 似乎 到 是 丢失的 原料 或者 指示 或者 有 似乎
['veri] [ɒd] [prə'pɔːʃ(ə)nz] .
very **odd** **proportions** **.**
非常 奇怪的 比例 .

这些产品往往缺少配料或说明，或者比例看起来非常奇怪。

[ðiːz] ['ɔditi] [hæv; həv] [biːn] ['replɪkeɪtɪd] [æz; əz][pə(r)][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l] .
These **oddities** **have** **been** **replicated** **as** **per** **the** **original** **.**
这些 奇闻异事 有 到过 复制 作为 每 这 原来的 .

这些奇特之处已按照原版进行了复现。

['erə(r)z][ɪn] [ˌpʌŋktʃu'eɪʃn] [hæv; həv] [biːn] [fɪkst] .
Errors **in** **punctuation** **have** **been** **fixed** **.**
错误 在 标点 有 到过 固定的 .

标点错误已修正。

[peɪdʒ][eit] : “ - [ˌoʊ 'tiː] - ['mɪnɪts] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ - [tuː; tə] - ['mɪnɪts]
Page **8** **:** **“** **15** **ot** **20** **minutes** **”** **changed** **to** **“** **15** **to** **20** **minutes**
页 8 : “ - ot - 分钟 ” 已更改 到 “ - 到 - 分钟

第 8 页：“15 或 20 分钟”改为“15 至 20 分钟”

” [peɪdʒ] - : “ ['skɔləpt] [pə'teɪtəʊz] . ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ ['skæləpt; 'skɒləpt][pə'teɪtəʊz] .
” **Page** **16** **:** **“** **Scolloped** **Potatoes** **.** **”** **changed** **to** **“** **Scalloped** **Potatoes** **.**
” 页 - : “ 扇贝状 土豆 . ” 已更改 到 “ 扇贝状的 土豆 .

“第 16 页：‘扇贝土豆’ 改为‘扇贝土豆’。

” [peɪdʒ] - : “ [ænd; ənd][ðæn; ðən][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv][tə'mɑːtəʊz] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [ænd; ənd] [ðen]

”	**Page**	**17**	**:**	**“**	**and**	**than**	**a**	**layer**	**of**	**tomatoes**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**and**	**then**
”	页	-	:	“	和	比	一个	层	的	西红柿	”	已更改	到	“	和	然后

[ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv][tə'mɑːtəʊz]

a	**layer**	**of**	**tomatoes**
一个	层	的	西红柿

第 17 页：“然后是一层西红柿”改为“然后是一层西红柿”

” [peɪdʒ] - : “ - [sɔːlt] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ ['tiːspuːnfʊl] [sɔːlt]

”	**Page**	**18**	**:**	**“**	**tesapoonful**	**salt**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**teaspoonful**	**salt**
”	页	-	:	“	-	盐	”	已更改	到	“	一茶匙	盐

第 18 页：“tesapoonful salt” 改为 “teaspoonful salt”

” [peɪdʒ] - : “ [ɪts][kəʊld] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [ɪts] [kəʊld] ”

”	**Page**	**19**	**:**	**“**	**its**	**cold**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**it's**	**cold**	**”**
”	页	-	:	“	它是	寒冷的	”	已更改	到	“	它是	寒冷的	”

“第 19 页：‘its cold’ 改为 ‘it's cold’”

“ [faɪn] [mɛmbrənsɪz] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [faɪn] ['membreɪns]

“	**fine**	**membrances**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**fine**	**membranes**
“	美好的	成员	”	已更改	到	“	美好的	膜

“fine membrances”改为“fine membranes”

” [peɪdʒ] - :

”	**Page**	**22**	**:**	
”	页	-	:	

第22页：

“ ½ - [ɒv; əv][sɔːlt] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ ½ ['tiːspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt] ”

“	**½**	**tesapoon**	**of**	**salt**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**½**	**teaspoon**	**of**	**salt**	**”**
“	½	-	的	盐	”	已更改	到	“	½	茶匙	的	盐	”

“½茶匙盐”改为“½茶匙盐”

“ ['æplz] [kʌt][en][ˌdiː 'aɪ][iː] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ ['æplz] [kʌt][ɪn][daɪs]

“	**apples**	**cut**	**n**	**di**	**e**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**apples**	**cut**	**in**	**dice**
“	苹果	切	n	迪	e	”	已更改	到	“	苹果	切	在	骰子

“apples cut n di e”改为“apples cut in dice”

” [peɪdʒ] - : “ [kʌp][ɒv; əv][mədiːriːə] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [kʌp][ɒv; əv][mə'dɪərə]

”	**Page**	**23**	**:**	**“**	**cup**	**of**	**Maderia**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**cup**	**of**	**Madeira**
”	页	-	:	“	杯子	的	马德拉岛	”	已更改	到	“	杯子	的	马德拉

第 23 页：“cup of Maderia” 改为 “cup of Madeira”

” [peɪdʒ] - :

”	**Page**	**24**	**:**	
”	页	-	:	

第24页：

[ðə; ðiː]['kəʊkənʌt][paɪ][dɪd][nɒt][lɪst]['eni]['kəʊkənʌt][ɪn][ðə; ðiː][ə'rɪdʒən(ə)l][ɪn'griːdiənts] .

The	**coconut**	**pie**	**did**	**not**	**list**	**any**	**coconut**	**in**	**the**	**original**	**ingredients**	**.**
这	椰子	馅饼	做过	不是	列表	任何	椰子	在	这	原来的	原料	.

椰子派的原始配料表中并没有列出椰子。

[peɪdʒ] - : “ ['swiːtn] [tuː; tə] [teɪt] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ ['swiːtn] [tuː; tə] [teɪst] ”

Page	**25**	**:**	**“**	**sweeten**	**to**	**tate**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**sweeten**	**to**	**taste**	**”**
页	-	:	“	甜味	到	泰特	”	已更改	到	“	甜味	到	品尝	”

第25页：“sweeten to tate”改为“sweeten to taste”

“ [mədiːriːə] [waɪn] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [mə'dɪərə] [waɪn]

“	**Maderia**	**Wine**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**Madeira**	**Wine**
“	马德拉岛	葡萄酒	”	已更改	到	“	马德拉	葡萄酒

“Maderia Wine”已改为“Madeira Wine”。

" [peɪdʒ] - : " [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] [hiːt] [ɪn] " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] [biːt] [ɪn] "
" **Page** **28** **:** " **while** **boiling** **heat** **in** " **changed** **to** " **while** **boiling** **beat** **in** "
" 页 - : " 尽管 沸腾 热 在 " 已更改 到 " 尽管 沸腾 打 在 "

"第 28 页："沸腾时加热"改为"沸腾时搅拌"

" [snəʊ] - .
" **Snow** **Puddiug** **.**
" 雪 - .

"雪布丁。

" [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " [snəʊ] ['pʊdɪŋ] .
" **changed** **to** " **Snow** **Pudding** **.**
" 已更改 到 " 雪 布丁 .

改为"雪布丁"。

" [peɪdʒ] - :
" **Page** **30** **:**
" 页 - :

第30页：

" [wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən] [iːtʃ] ['nʌtmeg] " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " [wʌn] ['tiːspuːn] [iːtʃ] ['sɪnəmən]
" **1** **teaspoon** **cinnamon** **each** **nutmeg** " **changed** **to** " **1** **teaspoon** **each** **cinnamon**
" 1 茶匙 肉桂 每个 肉豆蔻 " 已更改 到 " 1 茶匙 每个 肉桂
['nʌtmeg] "
nutmeg "
肉豆蔻 "

"1茶匙肉桂粉，每颗肉豆蔻"改为"1茶匙肉桂粉，每颗肉豆蔻"

" [mɑːrɑːkiːnoʊ] ['tʃeriz] " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " [ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeriz] "
" **marachino** **cherries** " **changed** **to** " **maraschino** **cherries** "
" 马拉奇诺 樱桃 " 已更改 到 " 樱桃酒 樱桃 "

"marachino cherries"改为"maraschino cherries"

" [dɪ'zɒlv] [ɪn'taɪəli] [biː; bi] ['setɪŋ] " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " [dɪ'zɒlv] [ɪn'taɪəli] [baɪ] ['setɪŋ] "
" **dissolve** **entirely** **be** **setting** " **changed** **to** " **dissolve** **entirely** **by** **setting** "
" 溶解 完全 是 环境 " 已更改 到 " 溶解 完全 经过 环境 "

"dissolve fully be setting"改为"solve fully by setting"

" ['brəʊkən] - " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " ['brəʊkən] [ˌmækə'ruːn]
" **broken** **macraoons** " **changed** **to** " **broken** **macaroons**
" 破碎的 - " 已更改 到 " 破碎的 马卡龙

"broken macaroons"改为"broken macaroons"。

" [peɪdʒ] - : " - [ɒv; əv] ['sɪnəmən] " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] "
" **Page** **31** **:** " **tesapoon** **of** **cinnamon** " **changed** **to** " **teaspoon** **of** **cinnamon** "
" 页 - : " - 的 肉桂 " 已更改 到 " 茶匙 的 肉桂 "

"第 31 页：'tesapoon of cinnamon' 改为 'teaspoon of cinnamon'"

" ['swiːtnd] [kræm] " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " ['swiːtnd] [kriːm]
" **sweetened** **cram** " **changed** **to** " **sweetened** **cream**
" 加糖 塞满 " 已更改 到 " 加糖 奶油

"sweetened cram"改为"sweetened cream"

" [peɪdʒ] - : " [θruː] - " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " [θruː] ['tʃiːzklɒθ]
" **Page** **33** **:** " **through** **cheesecoth** " **changed** **to** " **through** **cheesecloth**
" 页 - : " 通过 - " 已更改 到 " 通过 纱布

"第 33 页：'through cheesecoth' 改为'through cheesecloth'

" [peɪdʒ] - :
" **Page** **34** **:**
" 页 - :

第34页：

“ [en] [sk'weəz] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [ɪn] [sk'weəz] ” [ðə; ði] ['reɪzn] [fʌdʒ] ['resəpi] [hæz; həz] [nəʊ] ['beɪkɪŋ]

“	**n**	**squares**	”	**changed**	**to**	“	**in**	**squares**	”	**The**	**raisin**	**fudge**	**recipe**	**has**	**no**	**baking**
“	n	正方形	”	已更改	到	“	在	正方形	”	这	葡萄干	做傻事	食谱	有	不	烘烤

[ɪn'strʌkʃənz] [ɪn] [ðə; ði] [ə'rɪdʒən(ə)l] ([ænd; ənd] [nəʊ] ['reɪzɪnz]) .

instructions	**in**	**the**	**original**	**(**	**and**	**no**	**raisins**	**)**	**.**
指示	在	这	原来的	(	和	不	葡萄干	)	.

“n 平方”改为“在平方中”。葡萄干软糖的原始配方中没有烘焙说明（也没有葡萄干）。

“ [naɪs] [fɛʃ] [deɪts] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [naɪs] [freʃ] [deɪts]

“	**nice**	**fesh**	**dates**	”	**changed**	**to**	“	**nice**	**fresh**	**dates**
“	好的	鲜鱼	日期	”	已更改	到	“	好的	新鲜的	日期

“nice fesh dates”改为“nice fresh dates”

” [peɪdʒ] - : “ [koʊsəntreɪt] [ðə; ði] [hiːt] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ ['kɒns(ə)ntreɪt] [ðə; ði] [hiːt] ”

”	**Page**	**35**	**:**	**“**	**cocentrate**	**the**	**heat**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**concentrate**	**the**	**heat**	**”**
”	页	-	:	“	浓缩物	这	热	”	已更改	到	“	集中	这	热	”

“第 35 页：‘cocentrate the heat’ 改为 ‘concentrate the heat’”

“ ['ɪntuː] [slaɪs] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] ”

“	**into**	**slice**	”	**changed**	**to**	“	**into**	**slices**	”
“	进入	片	”	已更改	到	“	进入	切片	”

“into slice”改为“into slices”

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神